CLATRONIC®

Bedienungsanleitung • Instruction Manual
A használati utasítás • Gebruiksaanwijzing• Instrukcja obsługi

Brotbackautomat • Bread baking machine • Kenyérsütő automata
Broodbakautomaat • Automat do pieczenia chleba

BBA 2864 / 2866

CE

Inhalt • Table of Contents Tartalomjegyzék • Inhoud • Spistrésci

D

Bedienungsanleitung 4
Sicherheitsvorschriften 4
Teile und Bezeichnungen 5
Bedienfeld 6
Erläuterungen zum Bedienfeld 7
Die Funktionen des Brotbackautomaten 8
Inbetriebnahme und Programmablauf des Brotbackautomaten 8
Aufheizen des Gerätes beim Aufgehen des Teigs 9
Reinigung und Wartung 9
Fragen zum Backen 9
Fragen zum Brotbackautomaten 11
Fehler bei den Rezepten 12
Anmerkungen zu den Rezepten 13
Klassische Brotrezepte 15
Teigzubereitung 16
Konfitüren 16

GB

Operating Instructions 18
Safety Instructions 18
Parts and Drawings 19
Control Panel 20
Description of the Control Panel 21
Bread Baking Machine Functions 22
Commissioning and Bread Baking Machine Program phases 22
Heating the appliance to make the dough rise 23
Cleaning and Maintenance 23
Questions & Answers on Baking 23
Questions & Answers on Bread Baking Machines 25
Error with the prescriptions 26
Remarks on the Recipes 27
Classic Bread Recipes 29
Dough Preparation 30
Marmalades 30

H

Kezelési utasítás 32
Biztonsági elõírások 32
Alkatrészek és jelölések 33
Kezelõtábla 34
Magyarázatok a kezelõtáblához 35
A kenyérsütõ automaták funkciói 36
Üzembevétel és kenyérsütõ automaták programlefutása 36
A készülék felfûtése a tészta keléseko 37
Tisztítás és karbantartás 37
Kérdések a sütéshez 37
Kérdések a kenyérsütõ automatára vonatkozóan 39
Kérdések a receptekhez 40
Megjegyzések a receptekhez 41
Klasszikus kenyérreceptek 43
Tésztakészítés 44
Lekvárfõzési receptek 44

NL

Gebruiksaanwijzing 45
Veiligheidsvoorschriften 45
Onderdelen en benamingen 46
Bedieningsveld 47
Toelichtingen bij het bedieningsveld 48
De functies van de broodbakautomaat 49
Ingebruikneming en programmaverloop voor de broodbakautomaat 49
De apparaatverwarming tijdens het rijzen van het deeg 50
Reiniging en onderhoud 50
Vragen over het bakken 50
Vragen over de broodbakautomaat 52
Fouten bij de recepten 53
Opmerkingen over de recepten 54
Klassieke broodrecepten 56
Deegbereiding 57
Confituren 57

PL

Instrukcja obsługi 59
Przepisy bezpieczeństwa 59
Części składowe automatu 60
Pulpit obsługi 61
Objaśnienia do pulpitu obsługi 62
Automat do pieczenia chleba 63
Uruchamianie automatu do pieczenia. Przebieg programów. 63
Rozgrzewanie automatu i wyrastanie ciasta 64
Czyszczenie i konserwacja 64
Pytania 64
Diagnoza błędów 66
Błędy w stosowaniu przepisów 67
Uwagi do przepisów 68
Klasyczne przepisy na chleb 70
Przygotowywanie ciasta 71
Konfitury 71

Bedienungsanleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres Brotbackautomaten Modell BBA 2864 / 2866.

- In einigen Programmen können Sie in zwei verschiedenen Stufen große und kleine Mengen Brot herstellen.
- Der Brotbackautomat bietet 12 fest installierte Programme mit insgesamt 50 verschiedenen Einstellungsmöglichkeiten an. Völlig neu ist ein Backprogramm, mit dem Sie nur backen oder bereits gebackenes Brot nachbacken können, um es dunkler werden zu lassen.
- Sie können mit dem Brotbackautomaten zeitversetzt backen, d.h. Sie können den Programmablauf bis zu 13 Stunden vorprogrammieren.

Das Gerät arbeitet vollautomatisch und ist äußerst bedienungsfreundlich. Sie finden im Folgenden Rezepte für die Zubereitung von

- Weißbrot, Rosinen-Nuss-Brot, Vollkornbrot, Buttermilchbrot, Zwiebelbrot, Siebenkornbrot, Sonnenblumenbrot, Bauernweißbrot, Sauerteigbrot,
- Teig, den man anderweitig weiterverarbeitet,
- Marmelade, die der Brotbackautomat kochen kann.

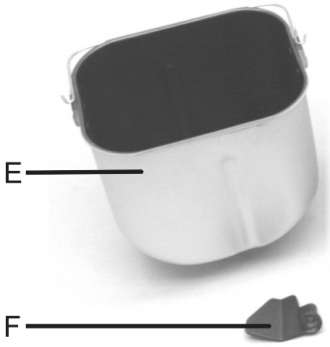
Sicherheitsvorschriften

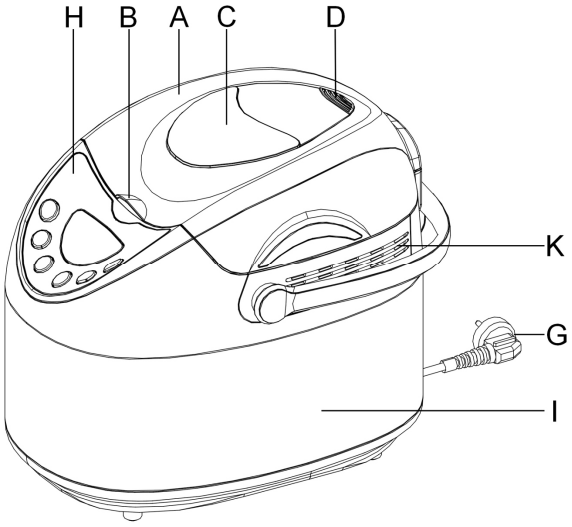
Lesen Sie bitte alle Instruktionen in der Bedienungsanleitung und bewahren Sie diese gut auf!

1. Keine heißen Oberflächen am Gerät berühren, Topflappen verwenden! Der Brotbackautomat ist direkt nach dem Backen sehr heiß.
2. Anschlusskabel oder Gerät niemals in Wasser oder Flüssigkeit tauchen.
3. Achtung, Brandgefahr! Betreiben Sie das Gerät grundsätzlich nur unter Aufsicht. Stellen Sie beim zeitversetzten Backen den Timer immer so ein, dass das Gerät während des Betriebes unter geeigneter Aufsicht steht.
4. Wenn Kinder in der Nähe sind, bitte das Gerät gut beaufsichtigen! Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen, bitte den Netzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
5. Benutzen Sie das Gerät nie mit einem schadhaften Anschlusskabel, nach Fehlfunktionen oder wenn das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt ist! Lassen Sie das Gerät in diesem Fall vom Kundendienst überprüfen bzw. reparieren. Bitte reparieren Sie nicht selbst. Sie verlieren den Garantieanspruch.
6. Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
7. Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht von der Arbeitsplatte rutscht. Dies kann beim Kneten eines schweren Teiges passieren. Bei sehr glatten Arbeitsflächen sollte man das Gerät auf einer dünnen Gummimatte arbeiten lassen, um Rutschgefahr auszuschließen.
8. Der Brotbackautomat muss mit mindestens 10 cm Abstand zu anderen Gegenständen aufgestellt werden, wenn er in Betrieb ist. Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden verwenden.
9. Sorgen Sie dafür, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt und nicht über eine Tischkante hängt, damit z.B. Kinder nicht daran ziehen können.
10. Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd oder einen heißen Backofen stellen.
11. Ist das Gerät mit heißen Flüssigkeiten (Konfitüre) gefüllt, bewegen Sie das Gerät nur äußerst vorsichtig.
12. Nehmen Sie die Brotform niemals während des Betriebes heraus!
13. Füllen Sie keine größeren als die im Rezept angegebenen Mengen in die Backform! Sollte dies geschehen, wird das Brot nicht gleichmäßig gebacken oder der Teig läuft über. Beachten Sie dazu unsere Hinweise.
14. Metallfolien oder andere Materialien dürfen nicht in das Gerät eingeführt werden, da dadurch das Risiko eines Brandes oder Kurzschlusses entsteht!
15. Decken Sie das Gerät während der Benutzung niemals mit einem Handtuch oder anderen Materialien ab! Hitze und Dampf müssen entweichen können. Es entsteht Brandgefahr, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z.B. mit Gardinen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn das Gerät gewerblich oder in einer nicht der Bedienungsanleitung entsprechenden Art und Weise genutzt wird!

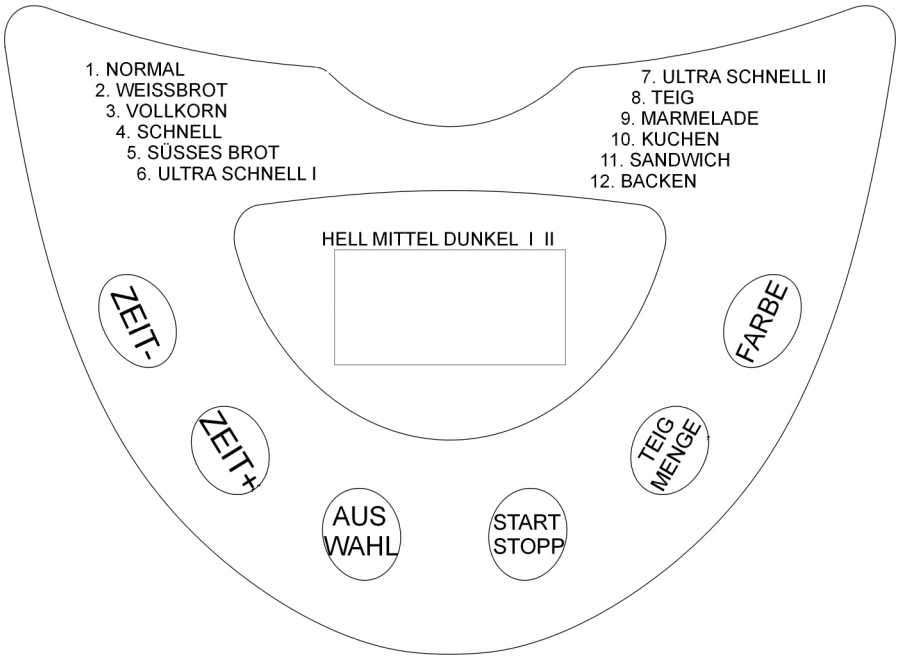
Teile und Bezeichnungen





A	Deckel, abnehmbar	G	Netzstecker	Zubehör (ohne Abbildung):	
B	Griff	H	Bedienfeld	1	Hakenspieß zum Entfernen des Knethakens
C	Sichtfenster	I	Gehäuse	1	Messbecher
D	Lüftung	K	Seitliche Lüftung	1	Messlöffel
E	Backform	L	Ein- / Ausschalter (hinten, rechts)		
F	Knethaken				

Bedienfeld



1 **LED Display**	zeigt Informationen zu der gewünschten Programm-Nummer, Bräunungsstufe, Brotgewicht (gekennzeichnet durch einen Pfeil und die Zeitangabe) an.	4 **FARBE-** Taste	zur Einstellung der gewünschten Bräunung
2 **START-/STOPP-** Taste	zum Starten und Abbrechen des Programmablaufs	5 **TEIGMENGE**-Taste	zur Einstellung in 2 Gewichtsstufen, wie nachstehend beschrieben
3 **ZEIT**-Tasten	zur Eingabe der Vorprogrammierungszeit	6 **AUSWAHL**-Taste	zum Auswählen der Programme.

Erläuterungen zum Bedienfeld

Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz. Schalten Sie das Gerät mit dem Schalter (L) ein.

1. DISPLAY

NORMAL EINSTELLUNG
Mit dieser Anzeige wird die Betriebsbereitschaft signalisiert. Sie entspricht dem Normalprogramm. Es erscheint im Display “1 3:00”. Die “1” sagt aus, in welchem Programm Sie sich befinden, “3:00” weist auf die Programmdauer hin. Die Positionen zweier Pfeile geben Auskunft über den gewählten Bräunungsgrad und das Gewicht. Die Basiseinstellung nach dem Einschalten ist: “Höheres Gewicht” und “Mittlerer Bräunungsgrad”. Während des Betriebes kann der Programmablauf an den rückwärts laufenden Zeitangaben im Display abgelesen werden.

2. START-/STOPP-Taste

Zum Starten und Beenden des Programmablaufs. Sobald die START-/STOPP-Taste gedrückt wird, blinken die Punkte zwischen der Zeitangabe. Mit der START-/STOPP-Taste können Sie das Programm in jeder Position abbrechen. Halten Sie die Taste so lange gedrückt, bis ein Signalton zu hören ist. Im Display erscheint die Anfangsposition des oben genannten Startprogramms. Wenn Sie ein anderes Programm verwenden wollen, wählen Sie dieses mit der AUSWAHL-Taste.

3. ZEIT-Tasten

Folgende Programme können zeitverzögert gestartet werden: Normal, Weißbrot, Süßes Brot, Teig, Konfitüre, Kuchen, Sandwich und Backen. Die Programme SCHNELL und ULTRA SCHNELL können nicht zeitverzögert gestartet werden. Zu der im jeweiligen Programm automatisch eingegebenen Zeit, und ggf. zuzüglich der Warmhaltezeit von 1 Stunde (nach Beendigung des Backvorgangs), müssen Sie die Stunden und Minuten hinzuaddieren, nach denen die Zubereitung gestartet werden soll.
Die max. Zeitverzögerung beträgt 13 Stunden.

Beispiel: Es ist 20:30 Uhr und Ihr Brot soll am nächsten Morgen um 7:00 fertig sein, also in 10 Stunden und 30 Minuten. Drücken Sie die ZEIT-Taste bis 10:30, da es sich um die Zeitspanne von 10 Stunden und 30 Minuten zwischen ”jetzt” (20:30) und der Zeit der Fertigstellung handelt. Beim zeitversetzten Backen müssen Sie sicherstellen, dass das Gerät während des Betriebes unter geeigneter Aufsicht ist. Verwenden Sie beim zeitversetzten Backen keine verderblichen Zutaten, wie Milch, Eier, Früchte, Joghurt, Zwiebeln etc.!

4. FARBE-Taste

Mit dieser Taste lässt sich der gewünschte Bräunungsgrad einstellen: HELL - MITTEL - DUNKEL.

5. TEIGMENGE-Taste

Es lassen sich damit in einigen Programmen folgende Stufen einstellen:
STUFE I = für ein kleineres Brotgewicht bis 750 g
STUFE II = für ein größeres Brotgewicht. bis 1000 g.

6. AUSWAHL-Taste

Mit der AUSWAHL-Taste rufen Sie die einzelnen Programme auf.
Man verwendet die Programme für folgende Zubereitungen:

1. **NORMAL** für Weiß- und Mischbrot. Dieses Programm wird am häufigsten verwendet.
2. **WEISSBROT** zur Zubereitung von besonders lockerem Weißbrot
3. **VOLLKORN** für Vollkornbrote
4. **SCHNELL** zur schnelleren Zubereitung von Weiß- und Mischbrot
5. **SÜSSES BROT** zur Zubereitung von süßem Hefeteig
6. **ULTRA SCHNELL I** zum Kneten und Backen von Broten bis zu einem Gewicht von 750 g
7. **ULTRA SCHNELL II** zum Kneten und Backen von Broten bis zu einem Gewicht von 1000 g
8. **TEIG** zur Herstellung von Teig
9. **MARMELADE** zum Kochen von Marmelade und Konfitüre
10. **KUCHEN** für Gebäck, das mit Backpulver gebacken wird
11. **SANDWICH** zur Zubereitung von lockerem Sandwichbrot
12. **BACKEN** zum Nachbacken von Brot oder Kuchen

Die Funktionen des Brotbackautomaten

Summer-Funktion

Der Summer ertönt

- beim Drücken aller Programmtasten
- während des zweiten Knetvorgangs in den Programmen NORMAL, VOLLKORN, SCHNELL, ULTRA, SCHNELL, KUCHEN und SANDWICH, um darauf hinzuweisen, dass jetzt Körner, Früchte, Nüsse oder andere Zugaben hinzugefügt werden können
- beim Erreichen des Programmendes.

Während der Warmhaltephase nach Ende des Backvorgangs ertönt öfter der Signalton.

Wiederholungsfunktion

Bei Stromausfall muss der Brotbackautomat erneut gestartet werden. Dies ist nur dann praktikabel, wenn sich der Teig beim Abbruch des Programmablaufs noch in der Knetphase befand. War das Brot bereits angebacken, müssen Sie von vorne beginnen!

Sicherheitsfunktionen

Wenn die Temperatur im Gerät für ein neu gewähltes Programm vom vorherigen Gebrauch her noch zu hoch ist (über 40°C), erscheint bei einem erneuten Start im Display H:HH und der Signalton ertönt. Sollte dieser Fall eintreten, drücken Sie so lange die START-/STOPP-Taste, bis die Anzeige H:HH gelöscht ist und die Grundeinstellung im Display erscheint. Dann entnehmen Sie den Behälter und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

Das Programm BACKEN lässt sich sofort starten, auch wenn das Gerät noch heiß ist.

Inbetriebnahme und Programmablauf des Brotbackautomaten

Einsetzen der Backform

Die anti-haftbeschichtete Backform beim einsetzen bitte leicht nach links halten (gegen den Uhrzeigersinn), bis sie genau in die Mitte des Sockels im Backraum rutscht. Drehen Sie dann die Backform im Uhrzeigersinn fest. Zum Entnehmen der Backform, gehen Sie bitte in umgekehrter Reihenfolge vor.

Zutaten einfüllen

Achten Sie darauf, dass die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge des jeweiligen Rezeptes in die Backform eingefüllt werden.

Programmablauf wählen

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz.
2. Stellen Sie den Ein/Aus-Schalter (L), hinten am Gerät, auf „ I “.
3. Wählen Sie den gewünschten Programmablauf mit der AUSWAHL-Taste.
4. Wählen Sie die gewünschte Bräunung.
5. Mit der ZEIT-Taste können Sie den Start des Programms verzögern.
6. Drücken Sie die START-/STOPP-Taste.

Teig gehen lassen

Nach dem letzten Knetvorgang erzeugt der Brotbackautomat die optimale Temperatur zum Aufgehen des Teiges.

Backen

Der Brotbackautomat reguliert die Backtemperatur automatisch. Sollte nach Beendigung des Backprogramms das Brot noch zu hell sein, können Sie dieses im Programm BACKEN nachbacken. Zunächst die START-/ STOPP-Taste drücken, dann das Programm BACKEN aufrufen und starten. Wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist, den Ablauf stoppen.

Warmhalten

Wenn der Backvorgang beendet ist, ertönt mehrmals ein Signalton, um anzuzeigen, dass das Brot oder die Speisen entnommen werden können. Gleichzeitig beginnt eine Warmhaltephase von 1 Stunde.

Ende des Programmablaufs

Nach Beendigung des Programmablaufs, schalten Sie bitte das Gerät aus, indem Sie den Ein/Aus-Schalter (L) auf „ 0 “ stellen. Die Backform nun mit Hilfe von Topflappen herausnehmen, umdrehen und, sofern das Brot nicht gleich auf den Rost fällt, den Knetantrieb von unten einige Male hin und her bewegen, bis das Brot herausfällt.
Bleibt der Knethaken im Brot stecken, nehmen Sie den mitgelieferten Hakenspieß zur Hand. Führen Sie ihn an der Unterseite des noch warmen Brotes in die halbrunde Öffnung des Knethakens und verkanten Sie den Hakenspieß am unteren Rand des Knethakens, am besten an der Stelle, an der sich der Flügel des Knethakens befindet. Ziehen Sie dann den Knethaken mit dem Hakenspieß vorsichtig nach oben. Dabei kann man sehen, an welcher Stelle im Brot sich der Flügel des Knethakens befindet. Sie können dort das Brot leicht einschneiden und danach den Knethaken ganz herausziehen.

Aufheizen des Gerätes beim Aufgehen des Teigs

Die Heizung schaltet sich nur bei einer Raumtemperatur von weniger als ca. 25°C ein. Bei einer Raumtemperatur von über 25°C haben die Zutaten bereits die richtige Temperatur, ein Vorheizen ist nicht erforderlich. Für das erste und zweite Aufgehen ist eine Raumtemperatur von über 25°C ebenfalls ausreichend zum Aufgehen des Teiges ohne zusätzliche Heizung.

Reinigung und Wartung

- Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie die Backform (bitte nicht in Wasser eintauchen) des Brotbackautomaten mit Wasser kurz aus und reinigen Sie die Knethaken.
- Wir empfehlen, die neue Backform und die Knethaken vor dem ersten Gebrauch mit hitzebeständigem Fett einzupinseln und ca. 10 Minuten im Backofen bei 160°C heiß werden zu lassen. Nach dem Auskühlen das Fett mit Küchenpapier in der Backform verreiben (polieren). So wird die Antihaftbeschichtung haltbarer. Den Vorgang können Sie von Zeit zu Zeit wiederholen.
- Nach dem Gebrauch lassen Sie das Gerät immer erst auskühlen, bevor sie es reinigen oder einlagern. Dies dauert etwa eine halbe Stunde. Danach kann das Gerät wieder zum Backen und Teigzubereiten benutzt werden.
- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Verwenden Sie auf keinen Fall chemische Reiniger, Benzin, Backofenreiniger oder kratzende/scheuernde Mittel.
- Entfernen Sie alle Zutaten und Krümel von Deckel, Gehäuse und Backkammer mit einem feuchten Tuch. **Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und füllen Sie niemals Wasser in die Backkammer!**
  Zur einfacheren Reinigung kann der Deckel abgenommen werden. Dazu entfernen Sie die Abdeckklappe am hinteren Teil des Deckelgelenkes. Danach können Sie den Deckel vorsichtig nach hinten abnehmen. Zum Aufsetzen gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.
- Die Backform außen mit einem feuchten Tuch abwischen.Von innen kann die Form mit Wasser ausgespült werden. Bitte nicht längere Zeit unter Wasser setzen und bitte kein Spülmittel verwenden.
- Sowohl Knethaken als auch Antriebswellen sollten sofort nach der Verwendung gereinigt werden. Falls die Knethaken in der Form bleiben, sind sie später schwer zu entfernen. In diesem Fall für ca. 30 Minuten warmes Wasser in den Behälter einfüllen. Danach lassen sich die Knethaken herausnehmen.
- Die Backform ist antihaftbeschichtet. Verwenden Sie daher beim Reinigen keine Metallgegenstände, die die Oberfläche zerkratzen könnten. Es ist normal, dass sich die Farbe der Beschichtung mit der Zeit verändert, die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen, vergewissern Sie sich, dass es vollständig abgekühlt, gereinigt und getrocknet ist. Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel.

Fragen zum Backen

- **Das Brot klebt nach dem Backen im Behälter**
  Das Brot im Behälter ca. 10 Minuten auskühlen lassen – Behälter umdrehen – nötigenfalls den Knethakenantrieb leicht hin- und her bewegen. Den Knethaken vor dem Backen mit etwas Fett einreiben.
- **Wie lassen sich die Löcher im Brot (durch Knethaken) verhindern**
  Sie können mit bemehlten Fingern den Knethaken entnehmen, bevor der Teig zum letzten Mal aufgeht. Das Display muss, je nach Programm noch eine Gesamtlaufzeit von ca. 1:30 Std. anzeigen. Sollten Sie das nicht wünschen, verwenden Sie nach dem Backen den Hakenspieß.Wenn man vorsichtig vorgeht, lässt sich ein größeres Loch vermeiden.
- **Der Teig läuft beim Aufgehen über die Backform**
  Das passiert insbesondere bei Verwendung von Weizenmehl, das aufgrund des höheren Kleberanteils besser aufgeht.

Abhilfe:
a) Die Mehlmenge reduzieren und die übrigen Zutaten angleichen. Das fertige Brot hat nach wie vor ein großes Volumen.
b) 1 EL erhitzte, flüssige Margarine auf das Mehl geben.

- **Das Brot geht auf, fällt jedoch beim Backen ein**
  a) Wenn in der Mitte des Brotes eine „V"-förmige Kuhle entsteht, fehlt dem Mehl Kleber, was daran liegt, dass das Getreide zu wenig Eiweiß enthält (kommt bei verregneten Sommern vor), oder das Mehl zu feucht ist.
  Abhilfe: Dem Brotteig für 500 g Mehl 1 EL Weizenkleber beifügen.
  b) Wenn das Brot trichterförmig in der Mitte einfällt, kann das daran liegen, dass
  – die Wassertemperatur zu hoch war,
  – zuviel Wasser verwendet wurde,
  – dem Mehl Kleber fehlt,
  – Zugluft durch Öffnen des Deckels während des Backens entstand.
- **Wann kann man den Deckel des Brotbackautomaten während des Backvorgangs öffnen?**
  Grundsätzlich ist dies immer dann möglich, wenn der Knetvorgang läuft. In dieser Zeit kann man nötigenfalls noch geringe Mengen Mehl oder Flüssigkeit ergänzen.
  Soll das Brot nach dem Backen ein bestimmtes Aussehen haben, gehen Sie wie folgt vor: Öffnen Sie vor dem letzten Aufgehen (Im Display muss, je nach Programm, die Zeit noch ca. 1:30 Std. betragen) vorsichtig und kurz den Deckel und ritzen Sie z.B. mit einem scharfen, vorgewärmten Messer die sich bildende Brotkruste ein oder streuen Sie Körner darauf, oder bestreichen Sie die Brotkruste mit einer Stärkemehl/Wasser-Mischung so dass sie nach dem Backen glänzt. In dem angegebenen Zeitabschnitt ist das Öffnen des Botbackautomaten letztmalig möglich, da das Brot anderenfalls zusammenfällt.
- **Was bedeuten die Typen-Zahlen beim Mehl?**
  Je niedriger die Typen-Zahl, desto weniger Ballaststoffe enthält das Mehl und um so heller ist es.
- **Was ist Vollkornmehl?**
  Aus allen Getreidesorten lässt sich Vollkornmehl herstellen, d.h. auch aus Weizen. Die Bezeichnung Vollkorn bedeutet, dass das Mehl aus dem ganzen Korn gemahlen wird und einen entsprechend höheren Ballaststoffgehalt hat. Weizenvollkornmehl ist deshalb etwas dunkler. Vollkornbrot muss aber kein dunkles Brot ergeben, wie meist angenommen wird.
- **Was ist bei der Verwendung von Roggenmehl zu beachten?**
  Roggenmehl enthält keinen Kleber und das Brot daraus geht deshalb kaum auf. Der Verträglichkeit wegen muss deshalb ein „ROGGEN VOLLKORN-BROT" mit Sauerteig hergestellt werden.
  Der Teig geht nur dann auf, wenn man bei Verwendung von Roggenmehl, das keinen Kleber enthält, mindestens 1/4 der angegebenen Menge mit Mehl der Type 550 austauscht.
- **Was ist Kleber im Mehl?**
  Je höher die Typen-Zahl, desto weniger Kleber enthält das Mehl und um so weniger geht der Teig auf. Den höchsten Kleberanteil enthält Mehl mit der Typen-Zahl 550.
- **Welche unterschiedlichen Mehlsorten gibt es und wie werden sie verwendet?**
  a) Mais-, Reis-, Kartoffelmehl eignet sich insbesondere für Gluten-Allergiker, oder solche, die an „Sprue" oder „Zöliakie" leiden.
  b) Dinkelmehl ist sehr teuer, aber auch vollkommen frei von chemischen Mitteln, da Dinkel, der auf sehr kargen Böden wächst, keine Düngemittel aufnimmt. Dinkelmehl eignet sich deshalb insbesondere für Allergiker. Es können alle Rezepte, die die Mehltypen 405, 550 oder 1050 tragen, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, verwendet werden.
  c) Hirsemehl eignet sich insbesondere für Mehrfachallergiker Es können alle Rezepte, die die Mehltypen 405, 550 oder 1050 tragen, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, verwendet werden.
  d) Hartweizenmehl (DURUM) eignet sich aufgrund seiner Konsistenz insbesondere für Baguette-Brote und kann durch Hartweizengrieß ersetzt werden.
- **Wie ist frisches Brot besser verträglich?**
  Wenn man 1 pürierte gekochte Kartoffel auf das Mehl gibt und unterknetet, ist frisches Brot besser verträglich.
- **In welchem Verhältnis verwendet man Treibmittel?**
  Sowohl bei Hefe als auch beim Sauerteig, welche es in unterschiedlichen Mengen zu kaufen gibt, muss man sich an die Angaben der Hersteller auf der Verpackung halten und die Menge ins Verhältnis zu der verwendeten Mehlmenge setzen.
- **Was kann man tun, wenn das Brot nach Hefe schmeckt?**
  a) Reduzieren Sie die Zuckermenge, sofern Zucker verwendet wurde. Das Brot wird dann allerdings auch etwas heller.
  b) Dem Wasser ganz gewöhnlichen Branntweinessig zusetzen. Für ein kleines Brot = 1,5 EL, für ein großes Brot 2 EL.
  c) Das Wasser durch Buttermilch oder Kefir ersetzen, was übrigens bei allen Rezepten möglich ist und sich wegen der Frische des Brotes empfiehlt.
- **Warum schmeckt das Brot aus dem Backofen anders als aus dem Brotbackautomaten?**
  Das liegt an der unterschiedlichen Feuchtigkeit: Im Backofen wird das Brot durch den größeren Backraum wesentlich trockener ausgebacken. Aus dem Brotbackautomaten ist das Brot feuchter.

Fragen zum Brotbackautomaten

Fehler	Ursache	Beseitigung
Der Automat oder das Display hat keine Funktion.	Sie haben den Netzstecker nicht eingesteckt.	Kontrollieren Sie den Netzstecker und den Schalter.
	Sie haben den Ein-/Ausschalter (L) nicht eingeschaltet.	
Rauch entweicht aus der Backkammer oder den Lüftungsöffnungen	Zutaten kleben in der Backkammer oder an der Außenseite der Form.	Netzstecker ziehen, Form entnehmen und Außenseite der Form sowie Backkammer reinigen.
Brot ist teilweise zusammengefallen und an der Unterseite feucht	Brot ist nach dem Backen und Warmhalten zu lange in der Form geblieben.	Brot spätestens nach Ablauf der Warmhaltefunktion aus der Form nehmen.
Brot läßt sich schlecht aus der Form entnehmen	Die Unterseite des Brotes hängt am Knethaken fest.	Knethaken und -wellen nach jedem Backvorgang reinigen. Dazu, falls erforderlich, warmes Wasser für 30 Minuten in die Form füllen. Dann lassen sich die Knethaken leicht entnehmen und reinigen.
Zutaten sind nicht gemischt oder Brot ist nicht richtig durchgebacken	Falsche Programmeinstellung	Überprüfen Sie nochmals das gewählte Menü und die anderen Einstellungen.
	START-/STOPP-Taste wurde berührt, während die Maschine in Betrieb war	Zutaten nicht mehr verwenden und neu beginnen.
	Deckel wurde während des Betriebs mehrfach geöffnet	Der Deckel darf nur geöffnet werden, wenn im Display mehr als 1:30 Std. angezeigt wird. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel nach dem Öffnen ordnungsgemäß verschlossen wurde.
	Längerer Stromausfall während des Betriebs	Zutaten nicht mehr verwenden und neu beginnen.
	Die Rotation des Knethakens ist blockiert.	Prüfen, ob Knethaken durch Körner etc. blockiert sind. Backform entnehmen und prüfen, ob sich die Mitnehmer drehen. Sollte das nicht der Fall sein, das Gerät an den Kundendienst einsenden.
Gerät läßt sich nicht starten. Es ertönt ein Dauersignalton. Das Display zeigt H:HH.	Das Gerät ist vom vorherigen Backvorgang noch zu heiß	START-/STOPP-Taste 10 Sek. lang drücken, bis 1 3:00 (Normal-Programm) erscheint. Stecker ziehen. Backform entnehmen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Danach Stecker einstecken und erneut starten.

Fehler bei den Rezepten

Fehler	Ursache	Behebung (siehe unten)
Brot geht zu stark auf	– zu viel Hefe, zu viel Mehl, zu wenig Salz oder mehrere dieser Ursachen	a/b
Brot geht nicht oder nicht genug auf	– keine oder zu wenig Hefe – alte oder überlagerte Hefe – Flüssigkeit zu heiß – Hefe mit Flüssigkeit in Kontakt gekommen – falsches oder altes Mehl – zu viel oder zu wenig Flüssigkeit – zu wenig Zucker	a/b e c d e a/b/g a/b
Teig geht zu sehr auf und läuft über die Backform	– sehr weiches Wasser lässt Hefe stärker gären – zu viel Milch beeinflusst die Hefegärung	f/k c
Brot ist zusammengefallen	– Brotvolumen größer als Form, daher zusammengefallen – zu frühe oder schnelle Hefegärung durch zu warmes Wasser, warme Backkammer, hohe Feuchtigkeit. Warme Flüssigkeiten lassen den Teig zu schnellaufgehen und ihn dann vor dem Backen zusammenfallen. – kein Salz oder zu wenig Zucker – zu viel Flüssigkeit	a/f c/h/i a/b h
Schwere, klumpige Struktur	– zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit – zu wenig Hefe oder Zucker – zu viel Früchte, Vollkorn oder sonstige Zutaten – altes oder schlechtes Mehl	a/b/g a/b b e
In der Mitte nicht durchgebacken	– zu viel oder zu wenig Flüssigkeit – hohe Feuchtigkeit – Rezepte mit feuchten Zutaten, wie z.B. Joghurt	a/b/g h g
Offene, grobe oder löchrige Struktur	– zu viel Wasser – kein Salz – hohe Feuchtigkeit, zu warmes Wasser – zu heiße Flüssigkeit	g b h/i c
Pilzartige, nicht gebackene Oberfläche	– Brotvolumen größer als Form – Mehlmenge zu groß, besonders bei Weißbrot – zu viel Hefe oder zu wenig Salz – zu viel Zucker – süße Zutaten zusätzlich zum Zucker	a/f f a/b a/b b
Brotscheiben werden ungleichmäßig oder klumpen in der Mitte	– Brot nicht ausreichend abgekühlt (Dampf entwichen)	j
Mehlrückstände an der Brotkruste	– Mehl wird beim Kneten an den Seiten nicht richtig untergearbeitet	g/i

Behebung der Fehlerpunkte

a) Messen Sie die Zutaten korrekt ab.
b) Passen Sie die Zutatenmenge entsprechend an und prüfen Sie, ob eine Zutat vergessen wurde.
c) Nehmen Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen Sie diese auf Raumtemperatur abkühlen. Fügen Sie die Zutaten in der im Rezept genannten Reihenfolge zu. Drücken Sie ein kleines Loch in die Mitte und geben Sie dort die zerbröckelte Hefe oder die Trockenhefe hinein. Vermeiden Sie den direkten Kontakt von Hefe und Flüssigkeit.
d) Verwenden Sie nur frische und richtig gelagerte Zutaten.
e) Vermindern Sie die Zutaten-Gesamtmenge, nehmen Sie keinesfalls mehr als die angegebene Mehlmenge. Reduzieren Sie ggf. alle Zutaten um 1/3.
f) Korrigieren Sie die Flüssigkeitsmenge. Falls wasserhaltige Zutaten verwendet werden, muss die Flüssigkeitsmenge entsprechend verringert werden.

g) Bei sehr feuchtem Wetter 1–2 EL weniger Wasser nehmen.
h) Bei warmen Wetter nicht die Zeitwahlfunktion verwenden. Verwenden Sie kalte Flüssigkeiten.
i) Nehmen Sie das Brot sofort nach dem Backen aus der Form und lassen Sie es auf einem Rost mindestens 15 Minuten auskühlen, bevor Sie es anschneiden.
j) Verringern Sie die Hefe oder ggf. die gesamten Zutaten um 1/4 der angegebenen Mengen.
k) Fetten Sie niemals die Form ein!
l) Fügen Sie dem Teig 1 EL Weizenkleber bei.

Anmerkungen zu den Rezepten

1. Zutaten

Da jede Zutat eine bestimmte Rolle beim Gelingen des Brotes spielt, ist das Abmessen ebenso wichtig wie die richtige Reihenfolge beim Zugeben der Zutaten.

- Die wichtigsten Zutaten, wie Flüssigkeit, Mehl, Salz, Zucker und Hefe (sowohl Trocken- als auch Frischhefe kann verwendet werden) beeinflussen das erfolgreiche Ergebnis bei der Zubereitung von Teig und Brot. Verwenden Sie daher immer die entsprechenden Mengen im richtigen Verhältnis zueinander.
- Verwenden Sie die Zutaten lauwarm, wenn Sie den Teig sofort zubereiten.Wenn Sie das Programm zeitverzögert starten wollen, sollten die Zutaten kalt sein, damit die Hefe nicht zu früh gärt.
- Margarine, Butter und Milch beeinflussen lediglich den Geschmack des Brotes.
- Zucker kann um 20% reduziert werden, damit die Kruste heller und dünner wird, ohne dass damit das sonstige Backergebnis beeinträchtigt wird. Falls Sie eine weichere und hellere Kruste bevorzugen, können Sie den Zucker durch Honig ersetzen.
- Gluten, das beim Kneten im Mehl entsteht, sorgt für die Struktur des Brotes. Die ideale Mehlmischung besteht aus 40% Vollkornmehl und 60% Weißmehl.
- Wenn Sie ganze Getreidekörner zugeben wollen, weichen Sie diese vorher über Nacht ein. Verringern Sie entsprechend die Mehlmenge und die Flüssigkeit (bis zu 1/5 weniger).
- Sauerteig ist bei Verwendung von Roggenmehl unentbehrlich. Er enthält Milch- und Essigsäurebakterien, die bewirken, dass das Brot locker wird und fein gesäuert ist. Man kann ihn selbst herstellen, was allerdings einiger Zeit bedarf. Deshalb verwenden wir in den nachstehenden Rezepten Sauerteigpulver konzentriert, das es in Päckchen zu 15 g (für 1 kg Mehl) zu kaufen gibt. Die Angaben in den Rezepten (1/2, 3/4 bzw. 1 Pckg.) müssen eingehalten werden. Geringere Mengen lassen das Brot krümeln.
- Sofern Sie Sauerteigpulver in anderer Konzentration (Päckchen zu 100 g für 1 kg Mehl) verwenden, müssen Sie 1 kg Mehlmenge um ca. 80 g reduzieren, bzw. entsprechend dem Rezept anpassen.
- Flüssiger Sauerteig, den es abgepackt in Beuteln zu kaufen gibt, lässt sich ebenfalls gut verwenden. Richten Sie sich bezüglich der Menge nach den Angaben auf der Verpackung. Füllen Sie den flüssigen Sauerteig in den Messbecher und füllen Sie mit der im Rezept angegebenen Flüssigkeitsmenge auf.
- Weizensauerteig, den es ebenfalls getrocknet zu kaufen gibt, verbessert die Teigbeschaffenheit, Frischhaltung und den Geschmack. Er ist milder als Roggensauerteig.
- Backen Sie Sauerteigbrot im NORMAL- oder VOLLKORN-Programm, damit es richtig aufgehen und backen kann. Backferment ersetzt den Sauerteig und ist reine Geschmackssache. Man kann damit im Brotbackautomaten sehr gut backen.
- Weizenkleie fügen Sie dem Teig bei, wenn Sie ein besonders ballastreiches und lockeres Brot haben möchten. Verwenden Sie 1 EL für 500 g Mehl und erhöhen Sie die Flüssigkeitsmenge um 1/2 EL.
- Weizenkleber ist ein natürlicher Helfer aus Getreideeiweiß. Er bewirkt, dass das Brot lockerer wird, ein besseres Volumen hat, seltener einfällt und bekömmlicher ist. Insbesondere bei Vollkornbackwaren und Backwaren aus selbst gemahlenem Mehl ist die Wirkung sehr deutlich.
- Farbmalz ist ein dunkel geröstetes Gerstenmalz. Man verwendet es, um eine dunklere Krume und Kruste zu erhalten (z.B. bei Schwarzbrot). Erhältlich ist auch Roggenmalz, das nicht so dunkel ist. Man erhält dieses Malz in Bioläden.
- Brotgewürz können Sie allen unseren Mischbroten zusätzlich beifügen. Die Menge richtet sich nach Ihrem Geschmack und den Angaben des Herstellers.
- Rein Lecithin-Pulver ist ein natürlicher Emulgaor, der das Backvolumen steigert, die Krume zarter und weicher macht, und die Frischhaltung verlängert.

2. Anpassen der Zutaten

Sofern Sie die Zutaten erhöhen oder vermindern, beachten Sie, dass die Mengenverhältnisse dem Originalrezept entsprechen müssen und das maximale Brotgewicht von 1000 g nicht überschritten wird. Damit ein perfektes Ergebnis erzielt wird, sind die folgenden Grundregeln für die Anpassung der Zutaten zu beachten:

- Flüssigkeiten/Mehl: Der Teig sollte weich sein (nicht zu weich), leicht kleben, aber keine Fäden ziehen. Eine Kugel ergibt sich bei leichten Teigen. Bei schweren Teigen, wie Roggenvollkorn, oder Körnerbrot ist das nicht der Fall. Prüfen Sie den Teig 5 Minuten nach dem ersten Kneten. Falls er noch zu feucht ist,

geben Sie Mehl hinzu, bis der Teig die richtige Konsistenz hat. Ist der Teig zu trocken, löffelweise Wasser unterkneten lassen.

- Ersetzen von Flüssigkeit: Falls Sie bei einem Rezept Zutaten einsetzen, die Flüssigkeit enthalten (z.B. Frischkäse, Joghurt usw.), muss die entsprechende Flüssigkeitsmenge reduziert werden. Bei Verwendung von Eiern, schlagen Sie diese in den Messbecher und füllen mit der Flüssigkeit bis zur vorgeschriebenen Menge auf.

Falls Sie in großer Höhe wohnen (ab 750 m) geht der Teig schneller auf. Die Hefe kann in diesen Gegenden um 1/4 bis 1/2 TL verringert werden, um übermäßiges Aufgehen zu vermeiden. Dasselbe gilt für Gegenden, in welchen besonders weiches Wasser anzutreffen ist.

3. Beifügen und Abmessen der Zutaten und Mengen

- Immer zuerst die Flüssigkeit und zuletzt die Hefe zugeben. Damit die Hefe nicht zu schnell geht (insbesondere bei Verwendung der Zeitvorwahl), ist ein Kontakt zwischen der Hefe und der Flüssigkeit zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Abmessen immer die gleichen Messeinheiten, d.h. verwenden Sie bei der Angabe von EL und TL entweder die dem Brotbackautomaten beigefügten Messlöffel oder Löffel, wie Sie diese im Haushalt verwenden.
- Die Grammangaben sollten Sie wegen der Genauigkeit abwiegen.
- Für die Milliliter-Angaben können Sie den beigefügten Messbecher verwenden, der eine Skala von 50 ml bis 200 ml hat.
  Die Abkürzungen in den Rezepten bedeuten:
  EL = Esslöffel gestrichen (oder Messlöffel groß)
  TL = Teelöffel gestrichen (oder Messlöffel klein)
  g = Gramm
  ml = Milllliliter
  Päckchen (Pckg) = Trockenhefe von 7 g Inhalt für 500 g Mehl – entspricht 20 g Frischhefe
- Zugaben von Früchten, Nüssen oder Körnern. Wenn Sie weitere Zutaten beifügen wollen, können Sie dies in einigen Programmen dann tun, wenn der Signalton zu hören ist. Falls Sie die Zutaten zu früh zugeben, werden Sie von den Knethaken zermahlen.

4. Rezeptangaben für den Brotbackautomaten Typ BBA 2864 / 2866

Die nachstehenden Rezepte sind für verschieden große Brote vorgesehen.
Wir empfehlen:
Die Einstellung **Stufe I** (ULTRA SCHNELL I) für ein Brotgewicht von ca. 750 g. Die Einstellung **Stufe II** (ULTRA SCHNELL II) für ein Brotgewicht von ca. 750 bis ca. 1000 g.
Achtung: Passen Sie bitte die Rezepte dem jeweiligen Gewicht an.

5. Brotgewichte und Volumen

- Sie werden feststellen, dass die Gewichte bei reinem Weißbrot geringer sind als bei Vollkornbrot. Das hängt damit zusammen, dass Weißmehl stärker aufgeht und von daher Grenzen gesetzt sind.
- Das tatsächliche Brotgewicht hängt wesentlich von der Luftfeuchtigkeit ab, die bei der Zubereitung herrscht.
- Alle Brote mit überwiegendem Weizenanteil erreichen ein größeres Volumen und übersteigen in der höchsten Gewichtsklasse nach dem letzten Aufgehen den Behälterrand. Sie laufen aber nicht über. Der Brotwulst über dem Behälterrand ist deshalb etwas schwächer gebräunt, als das Brot im Behälter.
- Wenn bei süßen Broten das Programm SCHNELL oder ULTRA SCHNELL vorgeschlagen wird, dann können Sie die kleineren Mengen (nur diese) der jeweiligen Rezeptvorschläge auch im Programm SÜSSES BROT backen, womit das Brot lockerer wird.

6. Backergebnisse

- Das Backergebnis hängt insbesondere von den Umständen vor Ort ab (weiches Wasser, hohe Luftfeuchtigkeit, große Höhe, Beschaffenheit der Zutaten etc.). Deshalb sind die Rezeptangaben Anhaltspunkte, die man eventuell anpassen muss. Wenn das eine oder andere Rezept nicht auf Anhieb gelingt, verlieren Sie nicht den Mut, sondern versuchen Sie die Ursache herauszufinden und probieren Sie z.B. andere Mengenverhältnisse.
- Sollte das Brot nach dem Backen zu hell sein, können Sie dieses im Programm BACKEN sofort nachbacken.

Klassische Brotrezepte

Klassisches Weißbrot

Zutaten	
Wasser oder Milch	300 ml
Margarine/Butter	1 1/2 EL
Salz	1 TL
Zucker	1 EL
Mehl Type 550	540 g
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm „NORMAL“

Rosinen-Nuss-Brot

Zutaten	
Wasser oder Milch	350 ml
Margarine/Butter	1 1/2 EL
Salz	1 TL
Zucker	2 EL
Mehl Type 405	540 g
Trockenhefe	1 Pckg.
Rosinen	100 g
gehackte Walnüsse	3 EL

Programm „NORMAL“

Rosinen und Nüsse nach dem Piepston bzw. nach dem 1. Knetvorgang zufügen.

Vollkornbrot

Zutaten	
Wasser	300 ml
Margarine/Butter	1 1/2 EL
Ei	1
Salz	1 TL
Zucker	2 TL
Mehl Type 1050	360 g
Weizenvollkornmehl	180 g
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm „VOLLKORNBROT“

Falls Sie die Zeitauswahl benutzen, sollte kein Ei verwendet werden, jedoch sollte etwas mehr Wasser zugegeben werden.

Buttermilchbrot

Zutaten	
Buttermilch	300 ml
Margarine/Butter	1 1/2 EL
Salz	1 TL
Zucker	2 EL
Mehl Type 1050	540 g
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm „NORMAL“

Zwiebelbrot

Zutaten	
Wasser	250 ml
Margarine/Butter	1 EL
Salz	1 TL
Zucker	2 EL
Große gehackte Zwiebeln	1
Mehl Type 1050	540 g
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm „NORMAL“ oder „ULTRA SCHNELL“

Siebenkornbrot

Zutaten	
Wasser	300 ml
Butter/Margarine	1 1/2 EL
Salz	1 TL
Zucker	2 1/2 EL
Mehl Type 1150	240 g
Vollkornmehl	240 g
7-Korn-Flocken	60 g
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm „VOLLKORN“

Sofern Sie ganze Körner verwenden, bitte vorher einweichen.

Sonnenblumenbrot

Zutaten	
Wasser	350 ml
Butter	1 EL
Mehl Type 550	540 g
Sonnenblumenkerne	5 EL
Salz	1 TL
Zucker	1 EL
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm „NORMAL“

Tipp: Sonnenblumenkerne können auch durch Kürbiskerne ersetzt werden. Rösten Sie die Kerne einmal in der Pfanne an. Sie erhalten dadurch einen intensiveren Geschmack.

Bauernweißbrot

Zutaten	
Milch	300 ml
Margarine/Butter	2 EL
Salz	1 1/2 TL
Zucker	1 1/2 TL
Mehl Type 1050	540 g
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm „NORMAL“, „SCHNELL“ oder „ULTRA SCHNELL“

Sauerteigbrot

Zutaten	
Trockensauerteig	50 g
Wasser	350 ml
Margarine/Butter	1 1/2 EL
Salz	3 TL
Zucker	2 EL
Mehl Type 1150	180 g
Mehl Type 1050	360 g
Hefe	1/2 Pckg.

Programm „NORMAL“

Achtung:
Passen Sie bitte die Rezepte dem jeweiligen Gewicht an.

Teigzubereitung

Französische Baguette

Zutaten	
Wasser	300 ml
Honig	1 EL
Salz	1 TL
Zucker	1 TL
Mehl Type 550	540 g
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm „TEIG“

Den fertigen Teig in 2–4 Teile teilen, längliche Laibe formen und 30–40 Minuten gehen lassen. Oberseite jeweils schräg einschneiden und im Backofen backen.

Pizza

Zutaten	
Wasser	300 ml
Salz	3/4 TL
Olivenöl	1 EL
Mehl Type 405	450 g
Zucker	2 TL
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm „TEIG“

Teig auswellen, in eine runde Form geben und 10 Min. gehen lassen. Dann einige Male mit einer Gabel einstechen.
Pizzasauce auf dem Teig verstreichen und den gewünschten Belag darauf verteilen.
20 Minuten backen.

Konfitüren

Konfitüre

Zutaten	
Früchte	500 g
Gelierzucker „2:1“	250 g
Zitronensaft	1 EL

Programm „MARMELADE“

- Die Früchte, wenn nötig, bitte vorher entsteinen und klein schneiden.
- Für diese Rezeptangaben sind folgende Früchte sehr gut geeignet: Erdbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren ggf. auch eine Mischung aus diesen Früchten.
- Die Marmelade dann in saubere Gläser füllen, den Deckel schließen und das Glas dann ca. 10 Minuten auf den Deckel stellen (so stellen Sie sicher, dass der Deckel später fest verschlossen ist).

Orangenmarmelade

Zutaten	
Orangen	400 g
Zitronen	100 g
Gelierzucker “2:1"	250 g

Programm „MARMELADE“

- Die Früchte bitte schälen und in kleine Würfel oder Streifen schneiden.
- Die Marmelade dann in saubere Gläser füllen, den Deckel schließen und das Glas dann ca. 10 Minuten auf den Deckel stellen (so stellen Sie sicher, dass der Deckel später fest verschlossen ist).

Achtung: Passen Sie bitte die Rezepte dem jeweiligen Gewicht an.

Dieses Gerät entspricht den einschlägigen CE-Richtlinien und ist nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das vollständige Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

*) Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Hotline! Glasbruchschäden bzw. Brüche von Kunststoffteilen sind grundsätzlich kostenpflichtig!

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

Service

Clatronic International GmbH
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen/Germany

Für technische Fragen haben wir für Sie folgende Telefon-Hotline eingerichtet:

0 21 52 / 20 06 – 888

Verschleißteile für Haushaltsartikel (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen), Ersatzkannen, Staubsaugerfilterbeutel usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender E-Mail-Adresse bestellen:

hotline@clatronic.de

Interessieren Sie sich für weitere Clatronic-Produkte? Besuchen Sie doch einmal unsere Homepage unter

www.clatronic.de oder **www.clatronic.com**

Operating Instructions

Congratulations for having purchased the BBA 2864 / 2866 model Bread Baking Machine.

- Some machine programs provide two different levels for the baking of large or small quantities of bread. The bread baking machine offers 12 pre-installed programs with 50 different setting options. There is a completely new program with which you can either just bake a fresh loaf of bread or to brown one that has already been baked.
- You can even schedule the bread baking machine, i.e. you can preprogram a program up to 13 hours inadvance.

The appliance is completely automatic and extremely user-friendly. You will also find the recipes for the following specialties:

- White Bread, nut & raisin bread, wholemeal bread, buttermilk bread, onion bread, seven cereal bread, sunflower bread, coarse white bread and leavened bread;
- Dough which needs to be further worked;
- Jam which the bread machine can cook.

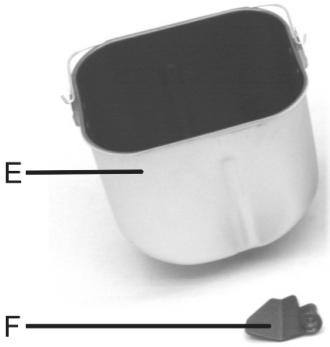
Safety Instructions

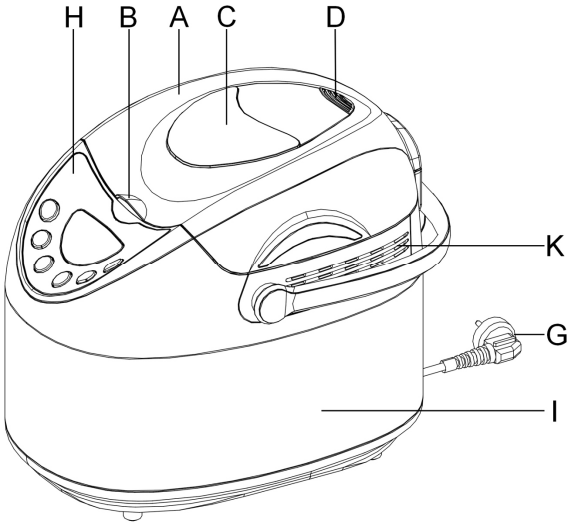
Read all the instructions in the manual and follow them carefully!

1. Do not touch any of the appliance's hot surfaces. Use oven cloths! The bread baking machine is very hot after baking.
2. Never dip the connection cable or the appliance in water or any other liquid.
3. Caution, Risk of fire! Only use the device under supervision. When baking using the timer, set it so that the device is suitably supervised during operation.
4. Keep your eye on the appliance when children are around! Unplug the appliance if it is not being used and before cleaning it. Before removing single parts of the appliance let it cool down.
5. Never use the appliance with a defective connection cable, after malfunctions or if the appliance happens to be damaged in any way whatsoever! In these cases have the Customer Service check and repair it if necessary. Never try to repair it yourself. The warranty is void in this latter case.
6. The use of accessories not recommended by the manufacturer can cause damage. Use the appliance exclusively for the envisaged purpose.
7. Lay the appliance firmly on the counter to avoid that it falls off during the kneading of a thick dough. In the case of extremely smooth counters the appliance should be placed on a thin rubber mat to avoid any risk of falling.
8. The bread baking machine must be kept at a distance of at least 10 cm from other objects when it is working. The appliance can be used only indoors.
9. Make sure that the power cable does not touch any hot surface and that it does not hang over a table edge thus avoiding, for example, that children may grab it.
10. Never place the appliance either on or near a gas or electrical stovetop or a hot oven.
11. Pay great attention when handling the appliance especially when it is full of hot liquids (marmalades)!
12. Never remove the baking tin while the appliance is still working!
13. Do not fill the baking tin with an amount of ingredients greater than that required by the recipe! If this should happen, the bread will not bake evenly or the dough will overflow. Follow the instructions carefully.
14. Metal foils or other materials must not be put inside the appliance as these may cause a fire or a short circuit!
15. Never the cover the appliance with towels or other materials during use! The heat and steam must be free to escape. Danger of fire if the appliance is covered with flammable materials or comes in contact with curtains, etc.

The manufacturer is not liable if this appliance is used for commercial purposes or in any way or manner that does not comply with the instructions herein provided.

Parts and Drawings

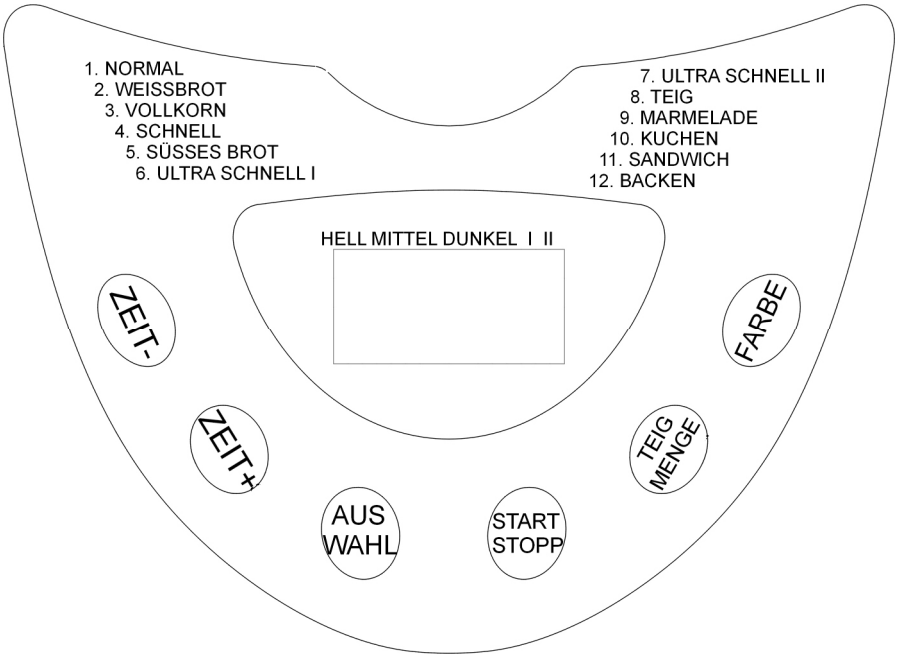




A Cover, removable
B Handle
C Viewing panel
D Vent
E Baking tin
F Kneading pegs
G Plug
H Control Panel
I Casing
K Side vent
L On/Off switch (rear, right)

Accessories (not shown):
1 hook to remove the kneading pegs,
1 measuring spoon,
1 measuring beaker

Control Panel



1 **LED display**	It shows information on the desired program number, baking level and bread weight (indicated by an arrow and the time).	4 **FARBE** (Color)- key	To set the desired level of browning
2 **START-/STOP-** key	To start and stop the program	5 **TEIGMENGE** (Dough Quantity)- key	To set 2 weight levels asdescribed below
3 **ZEIT** (Time)- keys	To set the preprogram timer	6 **AUSWAHL** (Selection)- key	To select the programme

Description of the Control Panel

Insert the plug into a properly installed 230V/50Hz protective contact socket.
Switch the appliance on with the switch (L).

1. DISPLAY

NORMAL SETTING
This displays signals when the appliance is ready for use. It corresponds to the normal program. “1 3:00” appears on the display. The “1” specifies which program has been chosen and the “3:00” is the length of the program.The positions of two arrows provide information on the selected browning level and the weight. The basic setting after switching the appliance on is: “superior weight” and “medium browning level”. During operation the course of the program can be read on the display. As the program proceeds the digits of the set time will decrease progressively.

2. START/STOP key

To start and stop the program. As soon as the START/STOP key is pressed, the points of the time value start to blink. Use the START/STOP key to stop the program in any moment. Keep the key pressed until a signal beep is heard. The starting position of the aforementioned start program appears on the screen. If a different needs to be used, select it with the AUSWAHL key.

3. ZEIT keys

The following programs can be started with the timer: normal, white bread, sweetbread, dough, marmalades, cakes, sandwiches and baking. The SCHNELL and ULTRA SCHNELL programs can be started with the timer. The hours and minutes after which the preparation should be started need to be added to the relevant basic time for the specific program plus 1 hour of warming time (after the end of the baking process). A maximum timing of 13 hours can be set.

Example: It is 8.30 p.m. and your bread should be ready the next morning at 7.00 a.m., this therefore being in 10 hours and 30 minutes. Push the ZEIT button until you reach 10.30 as there is a duration of 10 hours and 30 minutes between "now" (8.30 p.m.) and the time of completion. When baking using the timer, you must ensure that the device is used under suitable supervision.

When baking using the timer, do not use any perishable ingredients such as milk, eggs, fruit, yoghurt, onions, etc.!

4. FARBE key

The desired browning level is set with this key (hell – mittel – dunkel)
(light – medium – dark).

5. TEIGMENGE key

It provides for the following settings in the various programs:
LEVEL I = for small bread weights up to 750 g.
LEVEL II = for large bread weights up to 1000 g.

6. AUSWAHL key

Use this AUSWAHL key to run one of the available programs.
Use the programs for the following specialties:

1. **NORMAL** (Normal) For white and wheat and rye bread. This program is used the most.
2. **WEISSBROT** (White bread) For the preparation of particularly light white bread
3. **VOLLKORN** (Wholemeal) For wholemeal bread
4. **SCHNELL** (Quick) For the quick preparation of white and wheat and rye bread
5. **SÜSSES BROT** (Sweet Bread) For the preparation of sweet leavened dough
6. **ULTRA SCHNELL I** (Ultra quick) For the kneading and baking of bread loafs of up to 750 g.
7. **ULTRA SCHNELL II** (Ultra quick) For the kneading and baking of bread loafs of up to 1000 g.
8. **TEIG** (Dough) For the preparation of dough
9. **MARMELADE** (Jam) To cook marmalades and jams
10. **KUCHEN** (Cake) For cakes with baking powder
11. **SANDWICH** (Sandwich) To prepare light sandwich bread
12. **BACKEN** (Bake)To brown bread or cakes

Bread Baking Machine Functions

Buzzer function

The buzzer goes off:

- When pressing all the program keys;
- During the second kneading cycle of the NORMAL, VOLLKORN, SCHNELL, ULTRA SCHNELL, KUCHEN and SANDWICH programs to signal that the cereals, fruit, nuts or other ingredients can be added.
- When the end of the program is reached.

During the warming phase at the end of the baking procedure the acoustic signal rings several times

Repeat function

In case of a blackout the bread baking machine must be started again. This is possible only if the program was stopped before the kneading phase was reached. Otherwise you will have to start from the beginning!

Safety functions

If the temperature of the appliance is still too high (more than 40°C) for a new program after using the appliance previously, H:HH will appear on the display when pressing start again and an acoustic signal is given. If this is the case, press the START/STOP key until the H:HH message is deleted and the basic setting appears on the display. Remove the container and wait until the appliance has cooled.

The BACKEN program can be started immediately even when the appliance is still hot.

Commissioning and Bread Baking Machine Program phases

Insert the baking tin

The nonstick baking tin must be inserted slightly to left (counter-clockwise) and it snaps into place in the middle of the base in the baking compartment. Then turn the tin firmly clockwise. To remove the baking tin repeat the same procedure but in the opposite order.

Put in the ingredients

The ingredients must be put into the baking tin in the order specified in the relevant recipe.

Select the program

1. Insert the plug in a correctly installed 230 V, 50 Hz socket with earthing contact.
2. Set the On/Off switch (I) at the rear of the appliance to " I “.
3. Select the desired program with the AUSWAHL key.
4. Then select the desired degree of browning.
5. Use the ZEIT key to set the time when the program is to be started.
6. Press the START/STOP key.

Leave the dough to rise

After the last kneading cycle the bread baking machine is heated to the optimal temperature for the rising of the dough.

Baking

The bread baking machine sets the baking temperature and time automatically. If the bread is too light at the end of the baling program, use the BACKEN program to let it brown more. To do so, press the START/STOP key, then select the BACKEN program and start. When the desired degree of baking has been reached, stop the process.

Warming

Once the baking is over, the buzzer goes off to signal that the bread or specialty can be removed. The 1-hour warming time starts immediately.

End of the program phases

Please switch the appliance off at the end of the programme by setting the On/Off switch (L) to "0". Now remove the baking tin using oven cloths, turn it over and as long as the bread does not immediately fall onto the grid, move the kneading shaft back and forth a few times from below until the bread falls out. If one of the kneading pegs is still stuck in the bread, take the hook supplied with the appliance. Insert it under the warm loaf of bread into the almost circular opening of the kneading peg and wedge the hook against the lower edge of the

kneading peg preferably where the blade of the kneading peg is located. Then pull the kneading peg carefully out with the hook.You can now easily cut the bread and remove completely the kneading pegs.

Heating the appliance to make the dough rise

The heating is switched on only if the room temperature is lower than 25°C. If the room temperature is above 25°C the ingredients are already at the right temperature and there is no need for pre-heating. For the first and second rising the room temperature must be above 25°C or high enough to make the dough rise without extra heating.

Cleaning and Maintenance

- Before using the appliance for the first time wash the bread baking machine's baking tin (never dip in water) with water and clean the kneading pegs.
- It is highly recommended to coat the new baking tin and the kneading pegs with heat resistant grease before using them for the first time and let them heat in the oven for about 10 minutes at 160°C. Once these have cooled down clean away (polish) the grease from the baking tin with a sheet of paper towel. This operation is to be performed to protect the nonstick coating. This operation can be repeated from time to time.
- After use always leave the appliance to cool before cleaning it or putting it away. It takes about half an hour for the appliance to cool and to be ready again for baking and kneading.
- Before cleaning pull out the plug and leave the appliance to cool. Never use chemical cleaning agents, gasoline, oven cleaners or any detergent that can scratch or ruin the coating.
- Remove all the ingredients and crumbs from the lid, casing and baking compartment with a moist towel. **Never dip the appliance in water nor fill the baking compartment with water!** The lid can be removed for easy cleaning. Remove the lid flap behind the lid hinge. You can then carefully remove the lid by pushing it backwards. To replace it, act in the reverse order.
- Wipe the outside of the baking tin with a moist towel. The inside of the tin can be washed with hot water. Please do not immerse it in water for longer period and do not use any washing-up liquid.
- Both the kneading pegs and drive shafts need to be cleaned immediately after use. If the kneading pegs remain in the tin, it becomes difficult to remove them afterwards. In this case fill the container with warm water and leave it to rest for 30 minutes. Then remove the kneading pegs.
- The baking tin has a nonstick coating. Do not use metal objects that can scratch the surface when cleaning it. It is normal that the color of the coating changes over the course of time. This change does not alter ist effectiveness in any way whatsoever.
- Before putting the appliance away for storage, make sure that it is perfectly cool, clean and dry. Put the appliance away with the lid closed.

Questions & Answers on Baking

- **The bread sticks to the container after baking**
  Leave the bread to cool for about 10 minutes after baking – turn the container upside down. If necessary move the kneading peg shaft back and forth. Grease the kneading pegs before baking.
- **How do you avoid the forming of holes in the bread owing to the presence of the kneading pegs**
  You can remove the kneading pegs with your fingers covered with flour before leaving the dough to rise for the last time. Depending on the program the display must still show a total time of approx. 1:30 hours. If do not wish to do so, use the hook after baking. If you proceed with caution, you can avoid the forming of a large hole.
- **The dough spills over when it is left to rise.**
  This happens in particular when wheat flour is used owing its greater content of gluten.
  Remedy:
  a) Reduce the amount of flour and adjust the amounts of the other ingredients. When the bread is ready, it will still have a large volume.
  b) Spread a tablespoon of heated liquefied margarine on the flour.
- **The bread rises and spills over anyway**
  a) If a V-shaped ditch forms in the middle of the bread, the flour does not have enough gluten. This means that the wheat contains too little protein (it happens during especially rainy summers) or that the flour is too moist.
  Remedy: add one tablespoon of wheat gluten for 500 g of wheat.
  b) If the bread has a funnel shape in the middle, the possible cause can be one of the following:
  – the water temperature was too high;
  – too much water was used;
  – the flour was poor in gluten.
  – Draft caused by opening the lid while baking.

- **When can the lid of the bread baking machine be opened during the baking?**
  Generally speaking, it is always possible while the kneading is underway. During this phase small quantities of flour or liquid can still be added.
  If the bread must have a particular aspect after baking, proceed as follows: before the last rising phase (Depending on the program the display must still amount to a total time of approx. 1:30 hours.) open the lid with caution and shortly and carve the bread crust while it is forming with a sharp pre-heated knife, scatter cereals on it or spread a mixture of potato flour and water on the crust to give it a glossy finish. This is the last time that the lid can be opened, otherwise the bread will go down in the middle.

- **What do the type numbers for flour mean?**
  The lower the type number, the less roughage the flour contains and the lighter it will be.

- **What is wholemeal flour?**
  Wholemeal flour is made of all types of cereals including wheat. The term “wholemeal” means that the flour was ground from whole grain and hence it has greater contents of roughage thus making the wheat wholemeal flour darker. However, the use of wholemeal flour does not make the bread darker as it is widely believed.

- **What must be done when using rye flour?**
  Rye flour does not contain any gluten and the bread hardly rises. In order to make it easily digestible a rye wholemeal bread with leaven is to be made. The dough will rise only if one part of 550 type flour is added to every four parts of rye flour without gluten.

- **What is the gluten in flour?**
  The higher the type number, the lower the gluten contents of the flour are and the less the dough will rise.The highest quantity of gluten is contained in 550 type flour.

- **How many different flour types are there and how are they used?**
  a) Corn, rice and potato flour are suitable for people allergic to gluten or for those who suffer from sprue or celiac disease. See the relevant recipes in the operating instructions.
  b) Spelt flour is very expensive, but it is free from chemical additives because spelt grows on very pool soil and requires no fertilizers. Spelt flour is especially suitable for allergic people. It can be used in all those recipes described in the operating instructions requiring flour types 405, 550 or 1050.
  c) Millet flour is especially suitable for people suffering from many allergies. It can be used in all recipes requiring flour types 405, 550 or 1050 as described in the operating instructions.
  d) Durum wheat flour is suitable for baguettes thanks to its consistency and it can be replaced with durum wheat semolina.

- **How can fresh bread be made easier to digest?**
  If a mashed boiled potato is added to the flour and kneaded in the dough the fresh bread is easier to digest.

- **What doses of rising agent should be used?**
  For yeast and leaven which must be bought in different quantities follow the producer’s instructions on the package and adapt the quantity to the amount of flour used.

- **What can be done if the bread tastes of yeast?**
  a) Reduce the amount of sugar if sugar is being used. The bread will be slightly lighter.
  b) Add 1,5 tablespoon of vinegar for a small bread loaf and 2 tablespoons for a large loaf to the water.
  c) Use buttermilk or kefir instead of water. This is possible for all the recipes and it is recommended for the freshness of the bread.

- **Why does the bread made in an oven taste different from the bread made with the bread baking machine?**
  It depends on the different degree of humidity: the bread is baked drier in the oven owing to the larger baking space, while the bread made in the machine is moister.

Questions & Answers on Bread Baking Machines

Problem	Cause	Solution
The appliance or the display are not functioning.	You have not inserted the plug.	Check the plug and the switch.
	You have not switched the On/Off switch (L) on.	
Smoke comes out of the baking compartment or of the vents.	The ingredients stick to the baking compartment or on the outside of the baking tin.	Pull out the plug and clean the outside of the baking tin or the baking compartment.
The bread goes down in the middle and is moist on the bottom.	The bread is left too long in the tin after baking and warming.	Take the bread out of the baking tin before the warming function is over.
It is difficult to take the bread out of the baking tin.	The bottom of the loaf is stuck to the kneading peg.	Clean the kneading peg and shafts after the baking. If necessary, fill the baking tin with warm water for 30 minutes. Then the kneading pegs can be easily removed and cleaned.
The ingredients are not mixed or the bread is not baked correctly.	Incorrect program setting	Check the selected menu and the other settings.
	The START/STOP key was touched while the machine was working	Do not use the ingredients and start over again.
	The lid opened several timers while the machine was working.	The lid is to be opened only if the time left on the display is more than 1:30 hours. Make sure that lid was closed well after being opened.
	Long blackout while the machine was working.	Do not use the ingredients and start over again.
	The rotation of the kneading pegs is blocked.	Check that the kneading pegs are blocked by grains, etc. Pull out the baking tin and check whether the drivers turn. If this is not the case, send the appliance to the customer service.
The appliance does not start. The time acoustic signal goes off. The display shows H:HH.	The appliance is still hot after the previous baking procedure.	Press the START/STOP button for 10 sec. until 1 3:00 (normal program) appears. Pull out the plug. Take out the baking tin and leave it to cool at room temperature. Then insert the plug and start again.

Error with the prescriptions

Problem	Cause	Solution
The bread rises too fast.	– too much yeast, too much flour, not enough salt – or several of these causes	a/b
The bread does not rise at all or not enough.	– no yeast at all or too little – old or stale yeast – liquid too hot – the yeast has come into contact with the liquid – wrong flour type or stale flour – too much or not enough liquid – not enough sugar	a/b e c d e a/b/g a/b
The dough rises too much and spills over the baking tin.	– if the water is too soft the yeast ferments more – too much milk affects the fermentation of the yeast	f/k c
The bread goes down in the middle.	– The dough volume is larger than the tin and the bread goes down. – The fermentation is too short or too fast owing to the Excessive temperature of the water or the baking chamber or to the excessive moistness. Warm liquids make the dough rise too quickly and loaf fall in before baking. – No salt or not enough sugar – Too much liquid	a/f c/h/i a/b h
Heavy, lumpy structure	– Too much flour or not enough liquid – Not enough yeast or sugar – Too much fruit, wholemeal or of one of the other ingredients – Old or stale flour.	a/b/g a/b b e
The bread is not baked in the center.	– Too much or not enough liquid – Too much humidity – Recipes with moist ingredients, e.g. yogurt	a/b/g h g
Open or coarse structure or too many holes	– Too much water – No salt – Great humidity, water too hot – Too much liquid	g b h/i c
Mushroom-like, unbaked surface	– Bread volume too big for the tin – Too much flour, especially for white bread – Too much yeast or not enough salt – Too much sugar – Sweet ingredients besides the sugar	a/f f a/b a/b b
The slices are uneven or there are clumps in the middle.	– Bread not cooled enough (the vapor has not escaped)	j
Flour deposits on the bread crust	– The flour was not worked well on the sides during the kneading.	g/i

Solutions for the problems

a) Measure the ingredients correctly.
b) Adjust the ingredient doses and check that all the ingredients have been added.
c) Use another liquid or leave it to cool at room temperature. Add the ingredients specified in the recipe in the right order. Make a small ditch in the middle of the flour and put in the crumbled yeast or the dry yeast. Avoid letting the yeast and the liquid come into direct contact.
d) Use only fresh and correctly stored ingredients.
e) Reduce the total amount of the ingredients, do not use more than the specified amount of flour. Reduce all the ingredients by 1/3.
f) Correct the amount of liquid. If ingredients containing water are used, the dose of the liquid to be added must be duly reduced.
g) In case of very humid weather remove 1–2 tablespoons of water.

h) In case of warm weather do not use the timing function. Use cold liquids.
i) Take the bread out of the tin immediately after baking and leave it on the grid to cool for at least 15 minutes before cutting it.
j) Reduce the amount of yeast or of all the ingredient doses by 1/4.
k) Never grease the tin!
l) Add a tablespoon of wheat gluten to the dough.

Remarks on the Recipes

1. Ingredients

Since each ingredient plays a specific role for the successful baking of the bread, the measuring is just as important as the order in which the ingredients are added.

- The most important ingredients like the liquid, flour, salt, sugar and yeast (either dry or fresh yeast can be used) affect the successful outcome of the preparation of the dough and the bread. Always use the right quantities in the right proportion.
- Use lukewarm ingredients if the dough needs to be prepared immediately. If you wish to set the program phase timing function, it is advisable to use cold ingredients to avoid that the yeast starts to rise too early.
- Margarine, butter and milk affect the flavor of the bread.
- Sugar can be reduced by 20% to make the crust lighter and thinner without affecting the successful outcome of the baking. If you prefer a softer and lighter crust replace the sugar with honey.
- Gluten which is produced in the flour during the kneading provides for the structure of the bread. The ideal flour mixture is composed of 40% wholemeal flour and 60% of white flour.
- If you wish to add cereals grains, leave them to soak overnight. Reduce the quantity of flour and the liquid (up to 1/5 less).
- Leaven is indispensable with rye flour. It contains milk and acetobacteria that make the bread lighter and ferment thoroughly.You can make your own leaven but it takes time. For this reason concentrated leaven powder is used in the recipes below. The powder is sold in 15g packets (for 1 kg of flour). Follow the instructions given in the recipes (1/2, 3/4 or 1 packet). If less leaven that requested is used the bread will crumble.
- If leaven powders with a different concentration (100 g packet for 1 kg of flour) are used, the quantity of flour must be reduced by 80 g for a 1 kg of flour.
- Liquid leaven sold in bags is also available and it is suitable for use. Follow the doses specified on the package. Fill the measuring beaker with the liquid leaven and top it up with the other liquid ingredients in the right doses as specified in the recipe.
- Wheat leaven which often comes dry improves the workability of the dough, the freshness and the taste. It is milder that rye leaven.
- Use either the NORMAL or VOLLKORN program when baking leavened bread.
- Baking ferment can used to replace the leaven. The only difference is in the taste. It is fit to be used in the bread baking machine.
- Wheat bran is added to the dough if you want particularly light bread rich in roughage. Use one tablespoon for 500 g of flour and increase the quantity of liquid by 1/2 tablespoon.
- Wheat gluten is a natural additive obtained from wheat proteins. It makes the bread lighter and more voluminous. The bread falls in more rarely and it is more easily digestible. The effect can be easily appreciated when baking wholemeal and other bakery products made of home-milled flour.
- The black malt used in some recipes is dark-roasted barley malt. It is used to obtain a darker bread crust and soft part (e.g. brown bread). Rye malt is also suitable but it is not as dark. You can find this malt in whole food shops.
- Pure lecithin powder is a natural emulsifier that improves the volume of the bread, makes the soft part softer and lighter and keeps it fresh longer.

2. Adapting the doses

If the doses need to be increased or reduced, make sure that the proportions of the original recipe are maintained. To obtain a perfect result, the basic rules below for the adapting of the ingredient doses must be following:

- Liquids/flour: the dough ought to be soft (not too soft) and easy to knead without becoming stringy. A ball can be obtained by kneading it lightly. This is not the case with heavy doughs like rye wholemeal or cereal bread. Check the dough five minutes after the first kneading. If it is too moist, add some flour until the dough has reached the right consistency. If the dough is too dry add a spoonful of water at a time during the kneading.

- Replacing liquids: When using ingredients containing liquids in a recipe (e.g. curd cheese, yogurt, etc.), the required amount of liquid must be reduced. When using eggs beat them in the measuring beaker and fill it with the other required liquid up to the envisaged amount.

If you are living in a place located at a high altitude (more than 750 m) the dough rises faster. The yeast can be reduced in these cases by 1/4 to 1/2 of a teaspoon to proportionally reduce its rising. The same is true of places with particularly soft water.

3. Adding and measuring the ingredients and quantities

- Always put in first the liquid and the yeast at the end. To avoid that the yeast acts too fast (in particular when using the timing function), contact between the yeast and the liquid must be avoided.
- When measuring use the same measuring units, that is to say use either the measuring spoon supplied with the bread baking machine or a spoon used in your home when the recipes require doses measured in tablespoons and teaspoons.
- The measures in grams must be weighed precisely.
- For the millimeter indications you can use the supplied measuring beaker which has a graduated scale of 50 to 200 ml.
  The abbreviations in the recipes mean:
  EL = level tablespoonful (or large measuring spoon)
  TL = level teaspoonful (or small measuring spoon)
  g = grams
  ml = milliliter
  Packet = 7g dry yeast for 500 g of flour – corresponds to 20 g of fresh yeast.
- Fruit, nuts or cereal ingredients. If you wish to add other ingredients, you can do so in specific programs (see the “Program Phase Timing” table), when you here the acoustic signal. If you add the ingredients too early, they will be crushed during the kneading.

4. Recipes for the BBA 2864 / 2866 type bread baking machine

The following recipes are for various bread sizes. We recommend you to use Level I for a bread loaf of 750 g and Level II for a bread loaf between 750 g and 1000 g.

Note: The recipes should be adapted to the respective weight.

5. Bread weights and volumes

- You will see that the weight of pure white bread is less than that of wholemeal bread. This depends on the fact that white flour raises more and hence limits need to be posed.
- The actual bread weight depends much on the air humidity of the room at the moment of the preparation.
- All breads with a substantial portion of wheat reach a large volume and exceed the container edge after the last rising in the case of the highest weight class. But the bread does not spill over. The part of the bread outside the tin is more easily browned compared to the bread in the tin.
- When the SCHNELL or ULTRA SCHNELL program is suggested for sweetbreads, you can use the ingredients in smaller quantities also for the SÜSSES BROT program to make a lighter bread.

6. Baking results

- The result of the baking depends on the on-site conditions (soft water – high air humidity – high altitude – consistency of the ingredients, etc.). Therefore, the recipe indications are reference points which can be adapted. If one recipe or another does not go straight the first time, do not let yourself be discouraged. Try to find the cause and try it again by varying the proportions.
- If the bread is too pale after baking, you can leave it to brown with the BACKEN program.

Classic Bread Recipes

White Bread

Components	
Water or milk	300 ml
Margarine or butter	1 1/2 tbsp
Salt	1 tsp
Sugar	1 tsp
550 type flour	540 g
Dry yeast	1 packet

Program: NORMAL

Nut & Raisin Bread

Components	
Water or milk	350 ml
Margarine or butter	1 1/2 tbsp
Salt	1 tsp
Sugar	2 tbsp
405 type flour	540 g
Dry yeast	1 packet
Raisins	100 g
Crushed walnuts	3 tbsp

Program: NORMAL

Raisins and nuts can be added after the first beep or after the 1st kneading cycle.

Wholemeal Bread

Components	
Water	300 ml
Margarine or butter	1 1/2 tbsp
Eggs	1
Salt	1 tsp
Sugar	2 tsp
1050 type flour	360 g
Wheat wholemeal flour	180 g
Dry yeast	1 packet

Program: VOLLKORN

If using the timer, do not use eggs, but add more water.

Buttermilk Bread

Components	
Buttermilk	300 ml
Margarine or butter	1 1/2 tbsp
Salt	1 tsp
Sugar	2 tbsp
1050 type flour	540 g
Dry yeast	1 packet

Program: NORMAL

Onion bread

Components	
Water	250 ml
Margarine or butter	1 tbsp
Salt	1 tsp
Sugar	2 tbsp
Large chopped onion	1
1050 type flour	540 g
Dry yeast	1 packet

Program: NORMAL or ULTRA SCHNELL

Seven Cereal Bread

Components	
Water	300 ml
Margarine or butter	1 1/2 tbsp
Salt	1 tsp
Sugar	2 1/2 tbsp
1150 type flour	240 g
Wholemeal flour	240 g
7-grain flakes	60 g
Dry yeast	1 packet

Program: VOLLKORN

When using whole grains, soak them in advance.

Sunflower Bread

Components	
Water	350 ml
Butter	1 tbsp
550 type flour	540 g
Sunflower seeds	5 tbsp
Salt	1 tsp
Sugar	1 tbsp
Dry yeast	1 packet

Program: NORMAL

Tip: sunflower seeds can be replaced with pumpkin seeds. Toast the seeds in the pan to give them an intense flavor.

Coarse White Bread

Components	
Milk	300 ml
Margarine or butter	2 tbsp
Salt	1 1/2 tsp
Sugar	1 1/2 tsp
1050 type flour	540 g
Dry yeast	1 packet

Program: NORMAL, SCHNELL or ULTRA SCHNELL

Leavened Bread

Components	
Dried leaven	50 g
Water	350 ml
Margarine or butter	1 1/2 tbsp
Salt	3 tsp
Sugar	2 tbsp
1150 type flour	180 g
1050 type flour	360 g
Yeast	1/2 packet

Program: NORMAL

Note:
The recipes should be adapted to the respective weight.

Dough Preparation

French Baguette

Components	
Water	300 ml
Honey	1 tbsp
Salt	1 tsp
Sugar	1 tsp
550 type flour	540 g
Dry yeast	1 packet

Program: TEIG

- Divide the dough when ready into 2–4 parts, form long loaf shapes and leave them to rest for 30–40 minutes. Make a series of diagonal cuts on the top surface and put the bread to bake in the oven.

Pizza

Components	
Water	300 ml
Salt	3/4 tsp
Olive oil	1 tbsp
405 type flour	450 g
Sugar	2 tsp
Dry yeast	1 packet

Program: TEIG

- Spread the dough, make round forms and leave them to rest for 10 minutes.
- Spread pizza sauce on the dough and the desired filling.
- Bake for 20 minutes.

Marmalades

Jam

Components	
Fruits	500 g
2:1 jellifying sugar	250 g
Lemon juice	1 tbsp

Program MARMELADE

- If necessary, remove the stones from the fruit before-hand and then cut the fruit into small pieces.
- The residual sugar can be removed from the side of the vessel with a rubber spatula.
- The following fruits are particularly suited for these recipes: raspberries, blackberries, blueberries or a mixture of these three.
- Then fill the jam into clean jars, close the lid and then place the jam for approximately 10 minutes on the lid (to ensure that the lid is tightly sealed).

Orange Jam

Components	
Oranges	400 g
Lemons	100 g
2:1 jellifying sugar	250 g

Program MARMELADE

- Please peel the fruit and cut into small cubes or strips.
- The residual sugar can be removed from the side of the vessel with a rubber spatula. In order to fill the jam into the jars please proceed asdescribed under point 4 (jam recipe) above.

Note: The recipes should be adapted to the appropriate weight.

This appliance conforms with the CE directives for radio interference suppression and low-voltage safety and has been built to meet current safety requirements. Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

We undertake to guarantee the appliance sold by our company for 24 months as of the date of purchase (cash receipt).

We remedy any defects to the appliance or the accessories*, which result from material or manufacturing defects, this remedy either being in the form of a repair or replacement, in our estimation. Neither do gurantee performances result in an extension of the guarantee period, nor does this give gronds for a new guarantee claim!

Proof for the warranty is provided by the purchase document. The replacement and repair will not be performed free of charge without this proof of purchase.

Should the warranty be valid, please consign the complete appliance in its original packing together with the cash receipt to your local dealer.

*) Damages caused to accessories does not necessarily result in a complete replacement of the appliance at no cost. In this case, please contact our Hotline! Broken glass or plastic components always incur costs!

Neither defects to consumables and wearing parts (e.g. motor pistons, kneading hooks, drive belts, spare remote controls, spare toothbrushes, saw blades, etc.) nor the cleaning, maintenance or change of wearing parts fall under this warranty and hence are subject to payment of costs!

The warranty is terminated in case of handling on the part of Third parties.

After the warranty

Once the warranty has expired, repairs can be carried out by specialized technicians or repair services against the payment of the service.

Kezelési utasítás

Gratulálunk Önnek, hogy megvásárolta a BBA 2864 / 2866 modellû kenyérsütõ automatát.

- Néhány programban két különbözõ fokozatban nagy és kis mennyiségû kenyeret készíthet.
- A kenyérsütõ automata 12 beinstallált programot kínál 50 különbözõ beállítási lehetõséggel. Teljesen új az a sütõprogram, amellyel csak sütni vagy a már megsütött kenyeret utána lehet sütni, hogy sötétebb legyen.
- A kenyérsütõ automatával idõeltolódással süthet, azaz a programlefutást max. 13 órával elõre beprogramozhatja.

A készülék teljesen automatikusan mûködik és nagyon kezelõbarát. Két különbözõ irányban keveri a tésztát, aminek köszönhetõen különösen jó keverési eredmény érhetõ el. A következõkben recepteket talál az alábbi tészták elkészítéséhez:

- Fehérkenyér, mazsolás-diós kenyér, korpakenyér, írós kenyér, hagymás kenyér, hétmagvas kenyér, napraforgómagos kenyér, fehér parasztkenyé, kovászkenyér
- Tészta, amely másként kerül továbbfeldolgozásra
- Lekvár, amely az automata kenyérsütõben fõzhetõ.

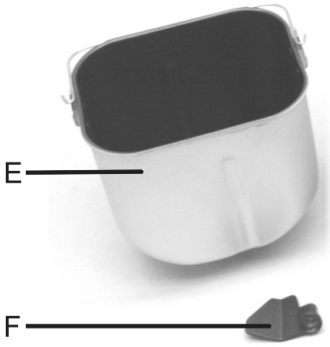
Biztonsági elõírások

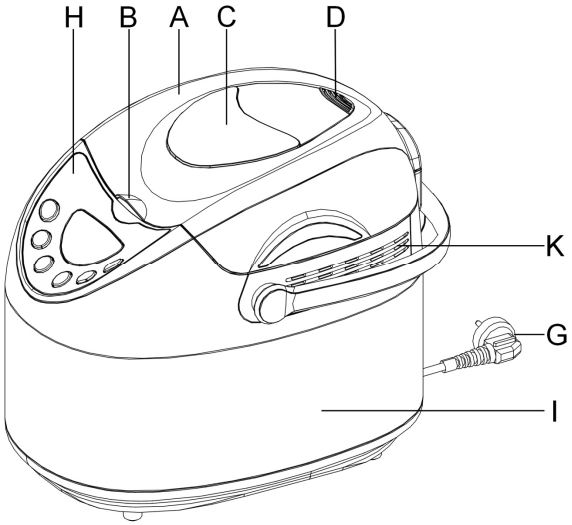
A kezelési utasításban levõ összes útmutatást olvassa el, és jól õrizze meg!

1. Ne érjen hozzá a készülék forró felületeihez, használjon edényfogó kesztyût! A kenyérsütõ automata közvetlenül a sütés után nagyon forró.
2. A készülék csatlakozó kábelét soha ne merítse bele vízbe vagy folyadékba!
3. Figyelem! Tûzveszély! A készüléket kizárólag csak felügyelet mellett használja. Idõzített sütés esetén állítsa úgy be az órát, hogy ha a készülék üzemel, lehetõsége legyen felügyelni.
4. Ha gyermekek vannak a közelben, kérem, hogy gondosan felügyelje a készüléket! Ha a készüléket nem használja, de például tisztítás elõtt is, húzza ki a hálózati csatlakozót! Az egyes készülékelemek levétele elõtt hagyja lehûlni a készüléket!
5. Soha ne használja a készüléket sérült csatlakozó kábellel, hibás funkciók után vagy ha a készülék valamilyen módon megsérült! Ebben az esetben ellenõriztesse ill. javíttassa meg a készüléket a vevõszolgálattal! Kérem, ne javítsa saját maga! Elveszti a garanciaigényt.
6. A nem a gyártó által javasolt tartozékok használata sérülésekhez vezethet. A készüléket csakis az elõirányzott célra használja!
7. A készüléket úgy helyezze el, hogy ne csússzon le a munkalapról, ami egy nehéz tészta gyúrásakor megtörténhet. Nagyon sima munkafelületeken vékony gumilemezt tegyen a készülék alá, hogy kizárja a csúszásveszélyt.
8. A kenyérsütõ automatát más tárgyaktól legalább 10 cm-es távolságban kell elhelyezni, ha mûködésben van. A készüléket csak épületeken belül használja!
9. Gondoskodjon arról, hogy a kábel ne érintkezzen meleg felületekkel és lógjon az asztal szélén, hogy pl. a gyermekek ne húzhassák meg!
10. A készüléket soha ne állítsa gáz- vagy villanytûzhely vagy forró sütõ mellé!
11. A készüléket a legnagyobb óvatossággal kell mozgatni, ha forró folyadékkal (dzsem) van megtöltve!
12. A kenyérformát soha ne vegye ki mûködés közben!
13. Ne tegyen a sütõformába nagyobb mennyiségeket, mint amilyenek a receptben szerepelnek! Ellenkezõ esetben a kenyér nem sül meg egyenletesen, vagy kifut a formából a tészta. Tartsa be ezzel kapcsolatos útmutatásainkat!
14. Fémfóliákat vagy más anyagokat nem szabad betenni a készülékbe, mert ez tûz vagy rövidzárlat kockázatát rejti magában.
15. Használat közben sohase takarja le a készüléket törölközõvel vagy valamilyen más anyaggal! A keletkezõ hõnek és gõznek szabad utat kell hagyni. Tûzveszélyt okoz, ha a készülék éghetõ anyaggal van lefedve, vagy ilyen anyaghoz, pl. függönyhöz ér!

A gyártó nem vállal szavatosságot, ha a készüléket iparszerûen vagy nem a kezelési utasításnak megfelelõ módon használja!

Alkatrészek és jelölések

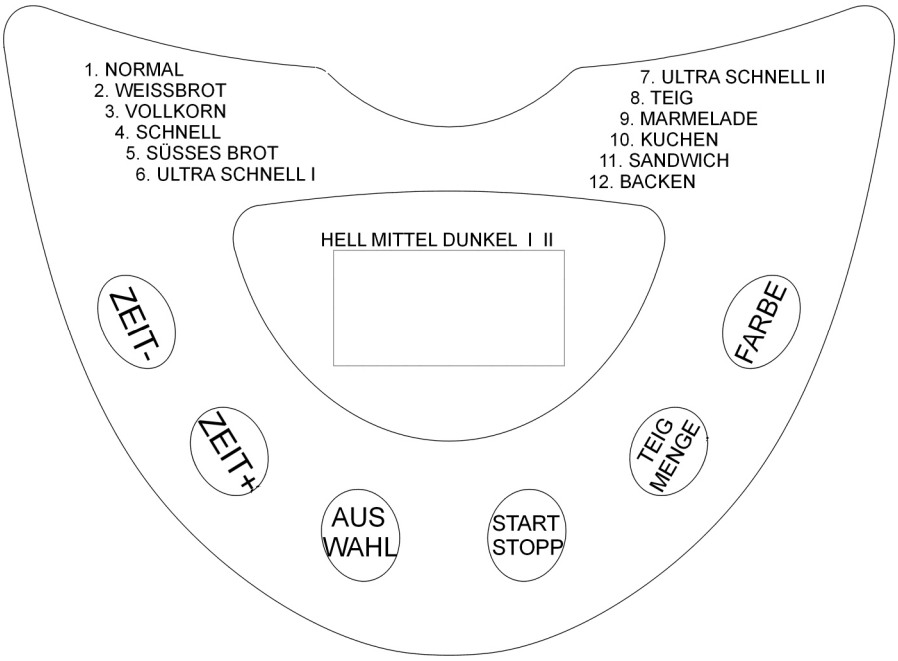




A Fedél, levehetõ
B Fogantyú
C Kémlelõablak
D Szellõzõ
E Sütõforma
F Dagasztó kampó
G hálózati csatlakozó
H Kezelõtábla
I Készülékház
K Oldalsó szellõzés
L Be-/kikapcsoló gomb (hátul, jobbra)

Tartozékok (ábra nélkül):
1 szigony a dagasztó kampók eltávolításához,
1 mérõkanál,
1 mérõpohár

Kezelõtábla



1 **LCD kijelzõ**	a kívánt programszámra, (LCD Display) sültségi fokozatra, a kenyér súlyára vonatkozó információkat jelez (nyíllal és az idõ megadásával jellemezve).	4 **FARBE** (Szín)-gomb	A kívánt barnaság beállításához
2 **START-STOP-** gomb	A programlefutás indításához és megszakításához	5 **TEIGMENGE** (Tésztamennyiség)-gomb	2 súlyfokozatban történõ beállításhoz az alábbiakban leírtak szerint
3 **ZEIT** (Idõ)-gomb	Az elõprogramozási idõ beviteléhez	6 **AUSWAHL** (Választás)-gomb	a program kiválasztásához.

Magyarázatok a kezelõtáblához

A hálózati csatlakozó dugót dugja be az elõírásszerûen beszerelt, 230 V-os, 50 Hz-es védõérintkezõs dugaszoló aljzatba! Kapcsolja be a készüléket az (L) kapcsolóval.

1. DISPLAY (KIJELZÕ)

NORMÁL BEÁLLÍTÁS

E kijelzés jelzi az üzemkész állapotot. Ez a normál programnak felel meg. A kijelzõn megjelenik az "1 3:00". Az "1" azt mutatja, hogy Ön milyen programban van, a "3:00" pedig a program idõtartamát jelzi. A kettõs nyíl pozíciói tájékoztatnak a kiválasztott barnulási fokról és a súlyról. Alapbeállítás a bekapcsolás után: "Nagyobb súly" és "Közepes barnulási fok". Üzemelés közben a programlefutást a kijelzõn, az elõre futó idõ-adatokon lehet leolvasni.

2. START-/STOPP- gomb

A programlefutás indításához és befejezéséhez. Amint megnyomja a START/STOP gombot, pontok villognak az idõadatok között. A START/STOP gombbal bármilyen pozícióban megszakíthatja a programot. A gombot addig tartsa lenyomva, amíg hangjelzés hallható. A kijelzõn megjelenik a fent megnevezett indító program kiindulási pozíciója. Ha egy másik programot akar választani, akkor ezt a AUSWAHL gombbal tegye.

3. ZEIT-gomb

A következõ programok indíthatók késleltetve: normál, fehér kenyér, kalács, tészta, lekvár, sütemény, szendvics és sütés. A SCHNELL (gyors) és ULTRA SCHNELL (különösen gyors) elnevezésû programok nem indíthatók késleltetve. A mindenkori programban automatikusan bevitt idõhöz, esetleg hozzászámítva az 1 órás melegentartási idõt (a sütési mûvelet befejezõdése után), hozzá kell adnia azokat az órákat és perceket, amelyek leteltével az elkészítést el kell indítani. A maximális idõkésleltetés 13 óra.

Példa: 20 óra 30 perc van és a kenyérnek holnap reggel 7 órakor kell kész lennie, tehát 10 óra és 30 perc múlva. Nyomja addig a ZEIT-gombot, amíg beáll 10:30-ra, mivel 10 órának és 30 percnek kell eltelnie a mostani idő (20 óra 30 perc) és az elkészítési idő között. Időzített sütés esetén biztosítani kell, hogy a készülék megfelelő felügyelet mellett üzemeljen. Időzített sütésnél ne használjon romlandó nyersanyagokat, pl. tejet, tojást, gyümölcsöket, joghurtot, hagymát, stb.!

4. FARBE-gomb

Ezzel a gombbal a kívánt barnasági fok állítható be: HELL - MITTEL - DUNKEL
(VILÁGOS - KÖZEPES – SÖTÉT).

5. TEIGMENGE-gomb

Ezzel különbözõ programokban lehet beállítást végezni.
I. FOKOZAT = kisebb súlyú kenyérhez legfeljebb 750 g-ig
II. FOKOZAT = nagyobb súlyú kenyérhez legfeljebb 1000 g-ig

6. AUSWAHL-gomb

A AUSWAHL-gombbal hívja be az egyes programokat, amelyek részletesen le vannak írva a "A kenyérsütõ automaták programlefutása" táblázatban. A következõ sütési programokat használhatja:

1. **NORMAL** (Normál) Fehér- és vegyes kenyér (rozs- és búzalisztbõl) számára. Ezt a programot használják a leggyakrabban.
2. **WEISSBROT** (Fehérkenyér) A különösen laza fehérkenyér sütéséhez
3. **VOLLKORN** (Korpakenyér) Korpás kenyér számára
4. **SCHNELL** (Gyors) A fehér- és a vegyes kenyér gyorsabb sütéséhez
5. **SÜSSES BROT** (Édes Kenyér) Édes kelttészta sütéséhez
6. **ULTRA SCHNELL I** (Ultra Gyors I) Legfeljebb 750 g súlyú kenyérfélék dagasztására és sütésére
7. **ULTRA SCHNELL II** (Ultra Gyors II) Legfeljebb 1000 g súlyú kenyérfélék dagasztására és sütésére
8. **TEIG** (Tészta) Tészta sütéséhez
9. **MARMELADE** (Gyümölcsíz) Gyümölcsíz és dzsem fõzéséhez
10. **KUCHEN** (Kalács) Sütõporral sütött sütemény számára
11. **SANDWICH** (Szendvics) Lazább szendvicskenyér sütéséhez
12. **BACKEN** (Sütés) Kenyér vagy kalács utánsütéséhez

A kenyérsütõ automaták funkciói

Berregõ-funkció

A berregõ felhangzása:

- minden program-gomb megnyomásakor
- a második keverési mûvelet alatt a NORMÁL, KORPAKENYÉR, GYORS, ULTRA GYORS, KALÁCS és SZENDVICS programokban, figyelmeztetésül, hogy most lehet beletenni a magokat, gyümölcsöket, mogyorót vagy más adalékokat.
- a program végének elérésekor

A sütési mûvelet vége után a melegentartási fázis alatt gyakrabban felhangzik a hangjelzés.

Ismétlési funkció

Áramszünet esetén az automata kenyérsütõt újra kell indítani. Ez csak akkor lehetséges, ha a tészta a programlefutás megszakadásakor még dagasztási fázisban volt. Ha a kenyér már sülni kezdett, akkor elölrõl kell kezdenie a folyamatot!

Biztonsági funkciók

Ha a hõmérséklet a készülékben az újonnan kiválasztott program számára az elõzõ használat folytán még túl magas (40 °C feletti), akkor az újbóli indításnál a kijelzõn H:HH jelenik meg és felhangzik a hangjelzés. Ha ilyen eset fordul elõ, addig nyomja a START-/STOP-gombot, amíg a kijelzõn törlõdik a H:HH, és megjelenik a kijelzõn az alapbeállítás. Ezután vegye ki a tartályt és várjon, amíg a készülék lehûl.

A BACKEN program akkor is azonnal indítható, ha a készülék még forró.

Üzembevétel és kenyérsütõ automaták programlefutása

A sütõforma berakása

A tapadásgátló bevonattal ellátott sütõformát behelyezéskor kissé balfelé (az óramutató járásával ellenkezõ irányban) kell tartani, míg csak pontosan be nem csúszik a sütõtér talapzatának közepébe. Ezután az óramutató irányába fordítva, szorosra kell húzni. A sütõforma kivételekor ellenkezõ sorrendben kell eljárni.

Hozzávalók betöltése

A hozzávalókat a mindenkori receptben megadott sorrendben kell betölteni a sütõformába.

Programlefutás kiválasztása

1. Dúgja a hálózati csatlakozót egy elõírásszerûen beszerelt biztonsági dugaszoló aljzatba, 230 V, 50 Hz.
2. Állítsa a készülék hátoldalán található be-/kikapcsoló gombot (L) "I" helyzetbe.
3. A AUSWAHL gombbal válassza meg a kívánt programlefutást!
4. A programtól függõen válassza ki a megfelelõ fokozatot! Válassza ki a kívánt barnasági fokot!
5. Az ZEIT gombbal késleltetheti a program indítását.
6. Nyomja meg a START-/STOP-gombot!.

A tészta kelesztése

Az utolsó gyúrás után a kenyérsütõ automata létrehozza az optimális hõmérsékletet a tészta megkeléséhez.

Sütés

A kenyérsütõ automata automatikusan szabályozza a sütési hõmérsékletet és idõt. Ha a sütési program befejezõdése után a kenyér még túl világos, akkor a BACKEN programban még utána sütheti. Elõször nyomja meg a START-/STOP-gombot, majd hívja be és indítsa el a BACKEN programot. Ha a kenyér elérte a kívánt barnasági fokot, állítsa le a mûveletet.

Melegen tartás

Ha befejezõdött a sütési mûvelet, többször felhangzik a hangjelzés, hogy jelezze, a kenyeret vagy az ételeket ki lehet venni. Egyidejûleg ezzel elkezdõdik az 1 órás melegentartási idõ.

A programlefutás vége

A program befejeztével kapcsolja ki a készüléket. Ehhez állítsa a be-/kikapcsoló gombot (L) „0”-ra. Vegye ki a sütõformát egy edényfogó ruhával és fordítsa meg. Amennyiben a kenyér nem esne ki a rácsra, mozgassa el alulról néhányszor ide-oda irányba a dagasztó hajtókart, amíg a kenyér ki nem esik.
Ha a dagasztóhorog benne marad a kenyében, fogja meg a készülékkel adott horognyársat! Vezesse be a még meleg kenyér alján keresztül a dagasztóhorog félköríves nyílásába, és akassza be a horognyársat a dagasztóhorog alsó peremébe! Ott a legalkalmasabb, ahol a dagasztóhorog lapátja van. Ezután húzza fel óvatosan a dagasztóhorgot a horognyárssal! Így megláthatja, hogy a kenyér melyik részében van a

dagasztóhorog lapátja. Ezen a részen kissé be kell vágni a kenyeret, utána a dagasztóhorog teljesen kihúzható.

A készülék felfûtése a tészta keléseko

A fûtés csak akkor kapcsol be, ha a környezeti hõmérséklet kb. 25°C-nál alacsonyabb. 25°C feletti környezeti hõmérséklet esetén az adalékanyagok hõmérséklete megfelelõ, elõfûtésre nincs szükség. Az elsõ és a második keléshez ugyancsak elegendõ a 25°C feletti hõméréklet ahhoz, hogy a tészta külön fûtés nélkül is megkeljen.

Tisztítás és karbantartás

- Az elsõ használat elõtt enyhe mosogatószerrel öblítse ki az automata kenyérsütõ sütõformáját (de kérem, ne mártsa vízbe!), és tisztítsa meg a dagasztóhorgot!
- Javasoljuk, hogy az új sütõformát és a dagasztó kampókat az elsõ használat elõtt ecsetelje be hõálló zsiradékkal és kb. 10 percig tartsa a sütõtérben 160 oC-on. Lehûlés után konyhai törlõpapírral törölje le a zsírt a sütõformában (polírozás). Ezzel tartósabbá teszi a tapadásgátló bevonatot. A mûveletet idõrõl idõre megismételheti.
- Használat után elõször mindig hagyja a készüléket kihûlni, mielõtt megtisztítaná és elrakná. Ez körülbelül fél órába telik. Ezt követõen a készülék ismét használható sütésre és a tészta elõkészítésére.
- Tisztítás elõtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót és a hagyja lehûlni a készüléket. Lágy mosogatószert használjon, semmi esetre se kémiai tisztítószereket, benzint, sütõtisztítót vagy karcoló/dörzsölõ hatású szereket.
- Nedves kendõvel távolítson el minden adalékot és morzsát a fedélrõl, a készülékházról és a sütõkamráról. **A készüléket soha ne merítse bele vízbe és soha ne töltsön vizet a sütõkamrába!** Az egyszerûbb tisztításhoz le lehet venni a fedelet. Ehhez távolítsa el a fedőlapot a fedélcsuklórész hátoldalán. Ezután óvatosan vegye le hátrafelé a fedelet. A fedél visszahelyezését végezze fordított sorrendenben.
- A sütõformát kívül nedves kendõvel törölje le! Belülrõl kevés mosogatószerrel lehet kitörölni a formát. Kérjük, ne hagyja hosszabb idõre vízben állni és ne használjon mosogatószert.
- Mind a dagasztó kampókat, mind a hajtótengelyeket használat után azonnal meg kell tisztítani. Ha a dagasztó kampók a formában maradnak, akkor késõbb nehezen távolíthatók el. Ebben az esetben kb. 30 percre töltsön meleg vizet a tartályba. Ezután ki lehet venni a dagasztó kampókat.
- A sütõforma tapadásgátló réteggel van bevonva. Ezért tisztításnál ne használjon fémtárgyakat, amelyek megkarcolhatnák a felületet. Az normális jelenség, hogy a bevonat színe idõvel megváltozik, ez azonban nem befolyásolja negatívan a funkciót.
- Mielõtt a készüléket eltenné tárolásra, bizonyosodjon meg arról, hogy az teljesen lehûlt, tiszta és száraz. A készüléket lezárt fedéllel tárolja!.

Kérdések a sütéshez

- **A kenyér a sütés után leragad a tartályban**
  Hagyja a kenyeret a tartóban kb. 10 percig hûlni - fordítsa fel a tartót, szükség esetén pedig húzogassa ide-oda a dagasztóhorog meghajtóját! Célszerû a dagasztóhorgot sütés elõtt vékonyan bekenni zsírral.
- **Hogyan akadályozható meg a lyukak keletkezése (dagasztó kampók miatt) a kenyérben?**
  Belisztezett újjakkal kiveheti a dagasztó kampókat, mielõtt a tészta legutoljára megkel. A display-nek ilyenkor még programtól függõen kb. 1:30 óra teljes lefutási idõt kell jeleznie. Ha ezt nem akarja, sütés után használja a kampókiszedõ szigonyt! Ha óvatosan jár el vele, elkerülhetõ a nagyobb lyuk.
- **A tészta kelés közben túlfolyik a sütõformán**
  Ez különösen a búzaliszt használatakor fordul elõ, amely a magasabb sikértartalom miatt jobban megkel. Segítség:
  a) Csökkentse a lisztmennyiséget és egyenlítse ki ezt a többi adalékkal. A kész kenyérnek a korábbihoz hasonlóan nagy lesz a térfogata.
  b) Adjon a liszthez 1 evõkanál felmelegített, folyékony margarint!
- **A kenyér megkel, de sütés közben összeesik**
  a) Ha a kenyér közepén egy "V"-alakú lyuk keletkezik, a lisztbõl hiányzik a sikér, ami azon múlik, hogy a gabona túl kevés fehérjét tartalmaz (esõs nyarak esetén fordul elõ), vagy a liszt túl nedves.
  Segítség: A kenyértésztába 500 g liszthez adjon 1 EK búzasikért!
  b) Ha a kenyér tölcsérformán középre összeesik, ez azon múlik, hogy
  - túl magas volt a víz hõmérséklete,
  - túl sok vizet használt,
  - a lisztbõl hiányzik a sikér,
  - légvonat, amely amiatt keletkezett, hogy a sütés alatt felnyitották a fedõt..
- **Ha kinyitjuk a kenyérsütõ automata fedelét a sütési folyamat közben?**
  Ez alapvetõen mindig csak akkor lehetséges, ha a dagasztási (gyúrási) mûvelet folyik. Ez alatt az idõ alatt

szükség esetén még hozzá lehet adni a tésztához egy kevés lisztet vagy folyadékot. Ha a kenyérnek a sütés után meghatározott külalakot kell öltenie, a következõképpen kell eljárni: Az utolsó kelesztés elõtt (A display-nek programtól függõen még kb. 1:30 órányi idõt kell jeleznie.) óvatosan és rövid idõre ki kell nyitni a fedelet és pl. egy éles, elõmelegített késsel be kell vágni a képzõdõ kenyérhéjat vagy magokat kell rászórni, vagy a kenyérhéjat be kell kenni burgonyaliszt és víz keverékével, hogy a sütés után fényes legyen. A megadott idõpontban utoljára lehet kinyitni a kenyérsütõ automatát , máskülönben a kenyér összeesik.

- **Mit jelentenek a lisztnél a típusszámok?**
  Minél alacsonyabb a típusszám, annál kevesebb ballasztanyagot tartalmaz a liszt és annál világosabb.
- **Mi az a teljes kiõrlésû liszt?**
  Minden gabonafajtából készíthetõ teljes kiõrlésû liszt, azaz a búzából is. A teljes kiõrlés megjelölés azt jelenti, hogy a lisztkészítésnél az egész magot megõrlik, és ennek megfelelõen nagyobb a ballasztanyag-tartalma, ezért a teljes kiõrlésû búzaliszt valamivel sötétebb. A korpakenyérnek azonban nem kell okvetlenül sötétnek lennie, ahogyan többnyire elfogadott.
- **Mire kell ügyelni a rozsliszt használatakor?**
  A rozsliszt nem tartalmaz sikért, és ezért az ebbõl készült kenyér alig kel meg. Az összeegyeztethetõség miatt ezért "ROZSOS KORPÁS KENYERET" kell készíteni kovásszal. A tészta csak akkor kel meg, ha a kevés glutént tartalmazó rozsliszt használatakor a megadott mennyiségnek legalább az 1/4-ét 550-es típusú liszttel helyettesítik.
- **Mi az a sikér a lisztben?**
  Minél magasabb a típusszám, annál kevesebb sikért tartalmaz a liszt és annál kevésbé kel meg a tészta. A legnagyobb mennyiségû sikért az 550-es típusszámú liszt tartalmazza.
- **Milyen különbözõ lisztfajták vannak és hogyan használják azokat**?
  a) A kukorica-, rizs-, burgonyaliszt különösen a sikérre érzékenyek vagy olyanok számára alkalmas, akik "felnõttkori coeliakiában" vagy "coeliakiában" szenvednek. Lásd a megfelelõ recepteket a kezelési utasításunkban!
  b) A tönkölybúzaliszt nagyon drága, de teljesen mentes a kémiai anyagoktól, mivel a nagyon terméketlen talajon növõ tönkölybúza nem vesz fel trágyázó szereket. A tönkölybúzaliszt ezért különösen az allergiában szenvedõk számára alkalmas. Minden olyan receptet használni lehet, amelyben a 405- ös, 550-es vagy 1050-es liszttípus szerepel, a kezelési utasításban leírtak szerint.
  c) A kölesliszt különösen a többszörös allergiában szenvedõk számára alkalmas. Minden olyan receptet használni lehet, amelyben a 405-ös, 550-es vagy 1050-es liszttípus szerepel, a kezelési utasításban leírtak szerint.
  d) A kemény (üveg-) búzából készült liszt (DURUM) állaga alapján különösen bagettek sütésére alkalmas és durumbúzadarával helyettesíthetõ.
- **Hogyan lesz a friss kenyér könnyen emészthetõ?**
  Ha egy pürésre fõzött burgonyát ad a liszthez és belekeveri, a friss kenyér könnyen emészthetõ lesz.
- **Milyen arányban használandók a kelesztõ anyagok?**
  Mind az élesztõnél, mind a kovásznál, melyek különbözõ mennyiségekben kaphatók, tartsa magát a csomagoláson található gyártói adatokhoz, és a mennyiséget a felhasznált liszthez viszonyított arányban keverje bele.
- **Mit lehet tenni, ha a kenyér élesztõízû?**
  a) Csökkentse a cukor mennyiségét, amennyiben cukrot használt. Ebben az esetben persze a kenyér valamivel világosabb is lesz.
  b) Tegyen hozzá a vízhez szokványos, tisztaszeszbõl készített ecetet, egy kis kenyérhez 1 1/2 EK-lal, egy nagy kenyérhez 2 EK-lal.
  c) A vizet íróval vagy kefírrel helyettesítse, ami egyébként minden receptnél lehetséges, és a kenyér frissessége miatt javasolható is.
- **Miért más az íze a sütõkemencébõl kivett kenyérnek, mint a kenyérsütõ automatában készültnek**?
  A titok a különbözõ nedvességtartalomban rejlik: A sütõkemencében a kenyeret a nagyobb sütõtér miatt lényegesen szárazabban sütik ki. A kenyérsütõ automatából származó kenyér nedvesebb.

Kérdések a kenyérsütõ automatára vonatkozóan

Hibajelenség	Ok	Elhárítás
Az automata vagy a kijelző nem üzemel.	Nincs bedugva a hálózati csatlakozó.	Ellenőrizze a hálózati csatlakozót és a kapcsolót.
	A be-/kikapcsoló gombot (L) nem kapcsolta be.	
Füst tör ki a sütõkamrából vagy a szellõzõnyílásokból.	Az adalékok leragadnak a sütõkamrában vagy a forma külsõ oldalán.	Húzza ki a hálózati csatlakozót, vegye ki a formát és tisztítsa meg a forma külsõ oldalát, valamint a sütõkamrát!
A kenyér részint összeesett és az alsó oldalán nedves.	A kenyér a sütés és a melegentartás után túl sokáig maradt a formában.	A kenyeret legkésõbb a melegentartási funkció lejárta után vegye ki a formából!
A kenyér rosszul vehetõ ki a formából.	A kenyér alsó része megakad a dagasztó kampón.	A sütési mûvelet után tisztítsa meg a dagasztó kampókat és -tengelyeket! Ehhez, ha szükséges töltsön a formába meleg vizet 30 percre. Ezután a dagasztó kampók könnyen kivehetõk és tisztíthatók.
A hozzávalók nem keveredtek össze vagy a kenyér nem sült át tökéletesen.	Helytelen programbeállítás.	Még egyszer ellenõrizze a kiválasztott menüt és a többi beállítást!
	Megérintette a START-/STOP gombot, mialatt a gép üzemben volt.	Már ne tegyen bele adalékokat és kezdje újra!
	Üzem közben többször kinyitotta a fedelet.	A fedõt csak akkor szabad felnyitni, ha a display több mint 1:30 órát jelez. Gyõzõdjön meg róla, hogy a felnyitás után ismét szabályszerûen lezárta-e a fedõt!
	Üzem közben hosszabb áramkimaradás.	Már ne tegyen bele hozzávalókat és kezdje újra!
	A dagasztó kampók forgása blokkolva van.	Ellenõrizze, hogy a dagasztó kampókat nem blokkolják-e szemcsék, törmelékek, vegye ki a sütõformát és ellenõrizze, hogy forognak-e menesztõcsapok. Ha nem ez az eset áll fenn, küldje be a készüléket a vevõszolgálathoz!
A készülék nem indítható meg. Állandó jelzõhang szól. A display-n H:HH látható.	A készülék az elõzõ sütésbõl kifolyólag még túl meleg	Tartsa a START-/STOPP-gombot 10 másodpercig lenyomva, míg 1 3:00 (normál program) nem jelenik meg. Húzza ki a csatlakozó dugót! Vegye ki a sütõformát, és hagyja lehûlni a környezet hõmérsékletére. Utána dugja be a készüléket ismét a konnektorba, és indítsa újra!

Kérdések a receptekhez

Hibajelenség	Ok	Elhárítás
A kenyér túlságosan megkel.	– túl sok élesztõ, túl sok liszt, túl kevés só – vagy ezek közül több ok is	a/b
A kenyér nem kel meg vagy nem eléggé kel meg	– nincs, vagy túl kevés az élesztõ – régi, vagy túl sokáig tárolt élesztõ – a folyadék túl forró – az élesztõ folyadékkal érintkezett – nem megfelelõ, vagy régi liszt – túl sok, vagy túl kevés folyadék – túl kevés cukor	a/b e c d e a/b/g a/b
A tészta nagyon megkel, és túlfolyik a sütõformán	– a nagyon lágy víz jobban megerjeszti az élesztõt – a túl sok tej befolyásolja az élesztõ erjedését	f/k c
A kenyér összeesett	– a kenyér térfogata nagyobb a formánál, ezért összeesett – túl korai vagy gyors élesztõ-erjedés meleg víz, meleg sütõkamra, nagy nedvesség miatt A meleg folyadékok túl gyorsan kelesztik meg a tésztát, amely aztán ilyenkor a sütés elõtt összeroskad. – nincs benne só vagy túl kevés a cukor – túl sok a folyadék	a/f c/h/i a/b h
Súlyos, csomós szerkezet	– túl sok liszt vagy túl kevés folyadék – túl kevés élesztõ vagy cukor – túl sok gyümölcs, teljes mag vagy egyéb adalékok – régi vagy rossz liszt	a/b/g a/b b e
A kenyér közepe nem sült át.	– túl sok vagy túl kevés folyadék – nagy nedvesség, – Receptek folyékony adalékkal, pl. joghurttal	a/b/g h g
Nyitott, durva vagy lyukacsos szerkezet	– túl sok víz – nincs benne só – nagy nedvességtartalom, túl meleg víz – túl forró folyadék	g b h/i c
Gombaszerû, nem átsült felület	– a kenyér térfogata nagyobb, mint a forma – a liszt mennyiség túl nagy, különösen a búzakenyérnél – túl sok élesztõ vagy túl kevés só – túl sok cukor – édes adalékok és hozzá még cukor	a/f f a/b a/b b
A kenyérszeletek egyenetlenek vagy a középen csomósak lesznek.	– A kenyér nem hûlt le megfelelõen (gõz távozott el)	j
Lisztmaradványok a kenyérhéjon	– Dagasztásnál a liszt az oldalakon nem lett jól bedolgozva	g/i

A hibapontok kijavítása

a) Pontosan mérje le a hozzávalókat!
b) Megfelelõ arányban állítsa össze a hozzávaló-mennyiségeket és ellenõrizze, hogy nem felejtett-e el egy adalékot!
c) Vagy másik folyadékot vegyen, vagy engedje ezt a környezeti hõmérsékletre lehûlni. Tegye hozzá az adalkanyagokat a receptben megadott sorrendben! Csináljon kis lyukat a tészta közepébe, és tegye bele a szétmorzsolt élesztõt vagy szárazélesztõt! Ügyeljen rá, hogy az élesztõ ne kerüljön közvetlen érintkezésbe a folyadékkal!
d) Csak friss és szabályosan tárolt hozzávalókat használjon!
e) Csökkentse a hozzávalók összmennyiségét, semmi esetre se vegyen több lisztet, mint ami elõ van írva! Adott esetben minden hozzávalót csökkentsen 1/3-ával!

f) Korrigálja a folyadékmennyiséget! Ha víztartalmú hozzávalókat használ, ennek megfelelõen csökkenteni kell a folyadékmennyiséget.
g) Nagyon nedves idõben 1-2 evõkanállal kevesebb vizet vegyen!
h) Meleg idõben ne használja az idõválasztó funkciót! Használjon hideg folyadékot!
i) Sütés után azonnal vegye ki a kenyeret a formából és egy rostélyon legalább 15 percig hagyja hûlni, mielõtt felvágja!
j) Csökkentse az élesztõt vagy adott esetben az összes hozzávalót a megadott mennyiség 1/4-ével!
k) Soha ne zsírozza be a sütõformát!
l) Tegyen hozzá a tésztához 1 evõkanál búzasikért!!

Megjegyzések a receptekhez

1. Hozzávalók

Mivel minden hozzávaló meghatározott szerepet játszik a kenyér sikerében, a kimérés éppoly fontos, mint a helyes sorrend a hozzávalók hozzáadásánál.

- A legfontosabb hozzávalók, mint a folyadék, liszt, só, cukor és az élesztõ (mind szárított, mind friss élesztõt lehet használni) befolyásolják a sikeres eredményt a tészta és a kenyér elkészítésénél. Ezért mindig megfelelõ mennyiségeket használjon, egymással megfelelõ arányban keverve!
- A hozzávalókat langyosan használja, ha a tésztát azonnal elkészíti! Ha késleltetve akarja indítani a programot, a hozzávalók hidegek legyenek, hogy az élesztõ ne kezdjen túl korán erjedni!
- A margarin, a tej és a vaj csupán a kenyér ízét befolyásolja.
- A cukor 20 %-kal csökkenthetõ, hogy így a héj világosabb és vékonyabb legyen, anélkül, hogy ez egyébként a sütési eredményt rontaná. Ha jobban szereti a puhább és világosabb kenyérhéjat, a cukrot mézzel helyettesítheti.
- A sikér, amely dagasztásnál a lisztben keletkezik, gondoskodik a kenyér szerkezetérõl. Az ideális lisztkeverék 40 % teljes lisztbõl és 60 % fehérlisztbõl áll.
- Ha egész gabonaszemeket kell hozzáadni a tésztához, ezeket elõzõleg egy éjszakán át áztassa. Ennek megfelelõen csökkentse a lisztmennyiséget és a folyadékot (max. 1/5-ével)!
- A rozsliszt alkalmazásánál feltétlenül szükséges a kovász. Tej- és ecetsavbaktériumokat tartalmaz, ezeknek köszönhetõ, hogy a kenyér lazább szerkezetû lesz és enyhén savanykás. Ezt saját maga is elõállíthatja, amihez kétségkívül némi idõre van szükség. Ezért az alábbi receptekben koncentrált kovászport használunk, amit 15 g-os tasakokban (1 kg liszthez) lehet megvásárolni. A receptekben szereplõ adagokat (1/2, 3/4 ill. 1 tasak) be kell tartani. A kisebb mennyiségek esetén a kenyér szétmorzsálódik.
- Amennyiben a kovászport más koncentrációban (100 g-os csomag 1 kg liszthez) használja, az 1 kg lisztet kb. 80 g-mal csökkentenie kell, ill. a receptnek megfelelõen kell hozzáigazítania.
- A folyékony kovász, amelyet zacskókba csomagolva lehet vásárolni, szintén jól használható. A mennyiséget illetõen a csomagoláson levõ adatokhoz igazodjon! A folyékony kovászt öntse bele a mérõpohárba és töltse fel a receptben megadott folyadékmennyiséggel!
- A búzakovász, amely szintén megszárítva kapható, javítja a tészta minõségét, a frissentartást és az ízt. Lágyabb, mint a rozskovász.
- A kovászkenyeret NORMÁL vagy KORPAKENYÉR programban süsse, hogy jól megkelhessen és megsülhessen! A sütõfermentum (erjesztõ) a kovászt helyettesíti és tisztán ízlés dolga. Ezzel nagyon jól lehet sütni a kenyérsütõ automatában.
- Búzakorpát adjon a tésztához, ha ballasztanyagban különösen gazdag és laza szerkezetû kenyeret szeretne. 500 g liszthez 1 evõkanállal használjon, és növelje a folyadékmennyiséget 1/2 evõkanállal!
- A búzasikér gabonafehérjébõl nyert természetes segédanyag. Neki köszönhetõ, hogy a kenyér lazább szerkezetû lesz, jobb a térfogata, ritkábban esik össze és könnyebben emészthetõ. Hatása különösen a teljes lisztbõl készült péksüteményeknél és magából az õrölt lisztbõl készült péksüteményeknél nagyon jelentõs.
- A színes maláta, amelyet néhány receptben megadunk, egy sötétre pörkölt árpamaláta. Azért használják, hogy sötétebb kenyérbelet és kenyérhéjat nyerjenek (pl. a fekete kenyérnél). Rozsmaláta is kapható, amely nem olyan sötét. Ezt a malátát bioboltokban lehet megkapni.
- A kenyérfûszereket minden vegyes (búza- és rozslisztbõl készült) kenyerünkhöz hozzáteheti. A mennyiséget az Ön ízlése és a gyártó adatai határozza meg.
- A tiszta lecitin-por egy természetes emulgeáló szer, amely növeli a sütési térfogatot, finomabbá és puhábbá teszi a kenyérbelet és meghosszabbítja az eltarthatóságot.

2. A hozzávalók hozzáigazítása

Amennyiben növeli vagy csökkenti a hozzávalók mennyiségét, tartsa szem elõtt, hogy a mennyiségi arányoknak meg kell felelniük az eredeti receptnek. Ahhoz, hogy tökéletes eredményt érjenek el, be kell tartani a hozzávalók bemérésére vonatkozó alábbi alapszabályokat:

- Folyadékok/liszt: A tészta legyen lágy (ne túl lágy), kissé ragadós, de ne húzzon szálakat. A könnyû tésztáknál egy gömbalakot kap. Nehezebb tésztáknál, mint a teljes rozskenyér vagy a magos kenyér ez nem így van. A tésztát az elsõ dagasztás után 5 perccel ellenõrizze! Ha még túl nedves, adjon hozzá lisztet, amíg a tészta megfelelõ állagú nem lesz! Ha a tészta túl száraz, kanalanként keverjen hozzá vizet!
- Folyadék helyettesítése: Ha egy receptben olyan hozzávalókat használ, amelyek folyadékot tartalmaznak (pl. friss sajt, joghurt, stb.), csökkenteni kell a megfelelõ folyadékmennyiséget. Tojások használatakor ezeket üsse fel mérõpohárba és töltse fel folyadékkal az elõírt mennyiségig!

Ha Ön nagy magasságban lakik (750 m-tõl), a tészta gyorsabban megkel. Az élesztõt ebben a környezetben 1/4-1/2 TK-lal csökkenteni kell, hogy elkerülje a túlságos megkelést. Ugyanez érvényes azokra a vidékekre, ahol különösen lágy a víz.

3. Hozzávalók és mennyiségek hozzáadása és kimérése

- Mindig elõször a folyadékot és utoljára az élesztõt adja hozzá! Annak érdekében, hogy az élesztõ ne túl gyorsan kezdjen erjedni (különösen idõ-elõválasztás esetén), kerülni kell, hogy az élesztõ érintkezzen a folyadékkal.
- A kimérésnél mindig ugyanazokat a mértékegységeket használja, azaz ha a recept szerint EK és a TK van megjelölve, vagy a kenyérsütõ automatához mellékelt mérõkanalakkal vagy a háztartásában megszokott módon használt kanállal mérjen.
- A grammban megadott mennyiségeket a pontosság kedvéért mérje meg!
- A milliméterben megadott mennyiségeket a mellékelt mérõpohárral mérheti ki, amelyen 50 ml - 200 ml skála van.
  A receptekben használt rövidítések jelentése:
  EK = evõkanál, mércézet (vagy mérõkanál, nagy)
  TK = teáskanál, mércézet (vagy mérõkanál, kicsi)
  g = gramm
  ml = milliliter
  kis csomag = 7 g szárított élesztõ 500 g liszthez - 20 g friss élesztõnek felel meg.
- Gyümölcsök, mogyoró vagy magok hozzáadása. Ha további hozzávalókat akar bekeverni, ezt néhány programban (lásd a "Programok idõbeli lefutása" táblázatban) akkor teheti meg, ha hangjelzés hallható. Ha túl korán adja hozzá a hozzávalókat, a dagasztó kampók megvágják Önt.

4. Receptek BBA 2864 / 2866 típusú kenyérsütõ automata számára

Az alábbi receptek különbözõ nagyságú kenyerek számára készültek. Néhány programban (lásd a "Programok idõbeli lefutása") különbséget teszünk a súlyok között.
Javaslatunk a következõ:
I-es fokozat beállítása kb. 750 g kenyérsúlyhoz. II-es fokozat beállítása kb. 750–1000 g kenyérsúlyhoz.

Figyelem: Módosítsa a recepteket az adott súlynak megfelelõen!

5. Kenyérsúlyok és térfogat

- Az alábbi receptekben pontos adatokat talál a kenyér súlyára vonatkozóan. Észre fogja venni, hogy a súlyok a tiszta fehérkenyérnél kisebbek, mint a korpás kenyérnél. Ez azzal függ össze, hogy a fehérliszt jobban megkel és ennélfogva határértékek vannak kitûzve. E pontos súlyadatok ellenére sor kerülhet csekély mértékû eltérésekre. A tényleges kenyérsúly nagyon lényeges mértékben függ a levegõ páratartalmától, amely a kenyér elkészítésekor uralkodik.
- Minden, túlnyomórészt búzalisztet tartalmazó kenyér nagyobb térfogatot ér el, és a legmagasabb súlyosztályban az utolsó kelés után magasabban van a tartály szélénél. De nem fut ki. A kenyér tartály széle fölött levõ része ezért kevésbé barnul meg, mint a tartályban levõ kenyér.
- Ha az édes kenyereknél a GYORS vagy KÜLÖNÖSEN GYORS programot javasoljuk, akkor a mindenkori receptjavaslatok kisebb mennyiségeit (csak ezeket) az ÉDES KENYÉR programban is megsütheti, így a kenyér lazább szerkezetû lesz.

6. Sütési eredmények

- A sütési eredmény különösen a helyi körülményektõl függ (lágy víz - a levegõ nagy páratartalma – nagy magasság - hozzávalók minõsége, stb.). Ezért a recept adatai kiindulási pontok, amelyeket esetleg módosítani kell. Ha egyik vagy másik recept nem sikerül elsõre, ne veszítse el a bátorságát, hanem próbálja meg kideríteni az okot, és próbáljon ki pl. más mennyiségi arányokat!
- Ha a kenyér a sütés után túl világos lenne, a BACKEN programban azonnal újra sütheti azt.

Klasszikus kenyérreceptek

Klasszikus fehérkenyér

Adalékok

Víz vagy tej	300 ml
Margarin vagy vaj	1 1/2 EK
Só	1 TK
Cukor	1 EK
550-es liszt	540 g
Szárított élesztõ	1 csomag

Program: NORMAL

Mazsolás-diós kenyér

Adalékok

Víz vagy tej	350 ml
Margarin vagy vaj	1 1/2 EK
Só	1 TK
Cukor	2 EK
405-ös liszt	540 g
Szárított élesztõ	1 csomag
Mazsola	100 g
Apróra vágott dió	3 EK

Program: NORMAL

A mazsolát vagy dióféléket a csipogó hang, ill. az elsõ dagasztás lefutása után adja hozzá!

Korpakenyér

Adalékok

Víz	300 ml
Margarin vagy vaj	1 1/2 EK
Tojás	1
Só	1 TK
Cukor	2 TK
1050-es liszt	360 g
Teljes búzaliszt	180 g
Szárított élesztõ	1 csomag

Program: VOLLKORN

Ha az idõválasztást használja, ne használjon tojást, viszont valamivel több vizet adjon hozzá!

Írós kenyér

Adalékok

Író	300 ml
Margarin vagy vaj	1 1/2 EK
Só	1 TK
Cukorv	2 EK
1050-es liszt	540 g
Szárított élesztõ	1 csomag

Program: NORMAL

Hagymás kenyér

Adalékok

Víz	250 ml
Margarin vagy vaj	1 EK
Só	1 TK
Cukor	2 EK
Apróra vágott nagy hagymafejek	1
1050-es liszt	540 g
Szárított élesztõ	1 csomag

Program: NORMAL vagy ULTRA SCHNELL

Hétmagvas kenyér

Adalékok

Víz	300 ml
Margarin vagy vaj	1 1/2 EK
Só	1 EK
Cukor	2 1/2 EK
1150-es liszt	240 g
Teljes liszt	240 g
7-mag-pehely	60 g
Szárított élesztõ	1 csomag

Program VOLLKORN

Amennyiben egész magvakat használ, elõbb áztassa be õket!.

Napraforgómagos kenyér

Adalékok

Víz	350 ml
Vaj	1 EK
550-es liszt	540 g
Napraforgómag	5 EK
Só	1 TK
Cukor	1 EK
Szárított élesztõ	1 csomag

Program: NORMAL

Tipp: A napraforgómagot tökmaggal is helyettesítheti. Pirítsa meg elõtte a tökmagot serpenyõben, ettõl intenzívebb lesz az íze!

Fehér parasztkenyé

Adalékok

Tej	300 ml
Margarin vagy vaj	2 EK
Só	1 1/2 TK
Cukor	1 1/2 TK
1050-es liszt	540 g
Szárított élesztõ	1 csomag

Program: NORMAL, SCHNELL vagy ULTRA SCHNELL

Kovászkenyér

Adalékok

Szárított kovász	50 g
Víz	350 ml
Margarin vagy vaj	1 1/2 EK
Só	3 TK
Cukor	2 EK
1150-es liszt	180 g
1050-es liszt	360 g
Élesztõ	1/2 csomag

Program: NORMAL

Figyelem:
Módosítsa a recepteket az adott súlynak megfelelõen!.

Tésztakészítés

Francia baguette

Adalékok	
Víz	300 ml
Méz	1 EK
Só	1 TK
Cukor	1 TK
550-es liszt	540 g
Szárított élesztõ	1 csomag

Program: TEIG

A kész tésztát ossza 2–4 részre, formáljon ki hosszúkás cipókat és 30–40 percig kelessze! A tetejét ferdén vágja be és süsse meg a sütõben!

Pizza

Adalékok	
Víz	300 ml
Só	3/4 TK
Olivaolaj	1 EK
405-ös liszt	450 g
Cukor	2 TK
Szárított élesztõ	1 csomag

Program: TEIG

- Nyújtsa ki a tésztát, formálja kerekre és 10 percig kelessze!
- Kenje be a tésztát a pizzaszósszal és ossza el rajta a kívánt rávalókat!
- 20 percig süsse!

Lekvárfőzési receptek

Dzsem

Hozzávalók	
Gyümölcs	500 g
2 : 1 zselésítő cukor	250 g
Citromlé	1 EK

Program: MARMELADE

A gyümölcsöt, amennyiben szükséges, előtte magozza ki, és vágja apróra. A cukormaradékot gumispatulával választhatja le az edény oldaláról.

Ezekhez a receptadatokhoz igen alkalmasak a következő gyümölcsfajták: szamóca, szeder, fekete áfonya, esetleg e gyümölcsök keveréke.

Töltse ezután a lekvárt tiszta befőttesüvegekbe, zárja le a fedelet, és utána állítsa az üvegeket kb. 10 percre felfordítva a fedelükre (ezzel győződhet meg róla, hogy a

Narancslekvár

Hozzávalók	
Narancs	400 g
Citrom	100 g
Zselésítő cukor	250 g

Program: MARMELADE

Hámozza meg a gyümölcsöt, és vágja apró kockákra vagy csíkokra.

A cukormaradékot gumispatulával választhatja le az edény oldaláról.

Amikor a lekvárt üvegekbe tölti, úgy járjon el, ahogy a 4. pontban (dzsemrecept) olvasható.

Ez a berendezés megfelel a CE-nek és lett gyártva a biztonság legmodernebb irányelvei szerint.

Megjegyezzük az esetleges müszaki változásokat!

Garancialevél

Az általunk forgalmazott készülékre az eladás napjától számítva (pénztári nyugta) 24 havi garanciát vállalunk.

A garanciális időn belül a készülékben és tartozékaiban* fellépő hibákért felelősséget vállalunk, amennyiben ezek oka anyaghiba vagy gyártási hiba. Ezeket térítésmentesen megjavítjuk vagy szükség esetén kicseréljük. Garanciális szolgáltatások nem hosszabítják meg a garanciális határidőt, és nem jelentenek új garanciára igényjogosultságot.

A garanciára való jogosultságot a vételi bizonylat igazolja. E nélkül a bizonylat nélkül a készülék nem cserélhetõ vagy javíttatható díjtalanul.

Garanciális esetben szíveskedjék a teljes készüléket eredeti csomagolásában, a pénztári bizonylattal együtt átadni a kereskedõnek.

*) A tartozékok egyikének meghibásodása nem jelenti automatikusan az egész készülék térítésmentes cseréjét. Ilyen estekben forduljon hotline szolgálatunkhoz! A töréskárok, pl. üvegrészeken vagy műanyagrészeken, minden esetben térítéskötelesek.

Sem az elhasználódó tartozékok, ill. kopó alkatrészek (pl. szénkefék, dagasztóhorgok, hajtószíjak, pót-távkapcsoló, pótfogkefe, fûrészlapok stb.), sem a kopó alkatrészek tiszítása, karbantartása vagy cseréje nem tartozik bele a garanciába, következésképp térítésköteles!

Letéktelen beavatkozás esetén a garancia érvényét veszti.

A garancia lejárta után

A garancia lejárta után a megfelelõ szakkereskedõ vagy szakszerviz térítés ellenében elvégzi a szükségessé váló javításokat.

Gebruiksaanwijzing

Van harte gelukgewenst met de aankoop van uw broodbakautomaat model BBA 2864 / 2866.

- Sommige programma's bieden u de mogelijkheid, op twee verschillende standen grote en kleine hoeveelheden brood te maken.
- De broodbakautomaat beschikt over 12 vast geïnstalleerde programma's met in totaal 50 verschillende instelmogelijkheden. De broodbakautomaat heeft 8 vast geïnstalleerde programma's.Volkomen nieuw is een bakprogramma waarmee u alleen kunt bakken of reeds gebakken brood kunt afbakken om een donkerder kleur te verkrijgen.
- U kunt de broodbakautomaat op tijd instellen, d.w.z. dat u het programmaverloop tot maximaal 13 uur tevoren kunt programmeren.

Het apparaat werkt volautomatisch en is uitermate gebruiksvriendelijk. In deze handleiding vindt u ook
In deze handleiding vindt u ook recepten voor de bereiding van:

- Witbrood, rozijnen-notenbrood, volkorenbrood, karnemelkbrood, uienbrood, zevengranenbrood, zonnebloempittenbrood, boerenwitbrood, zuurdeegbrood
- Deeg dat u op een andere plaats wilt verwerken,
- Confituur die u de broodbakautomaat kunt bereiden.

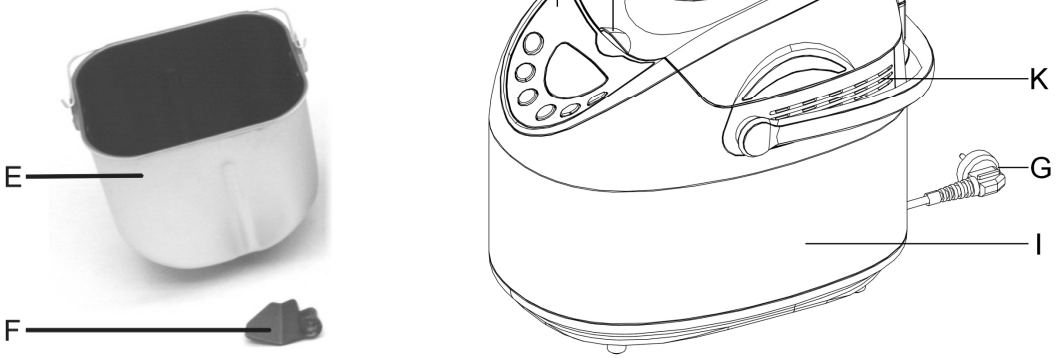
Veiligheidsvoorschriften

Lees a.u.b. alle in deze handleiding beschreven instructies zorgvuldig door en bewaar de handleiding goed!

1. Raak geen hete oppervlakken van het apparaat aan, gebruik altijd pannenlappen! Direct na het bakken is de broodbakautomaat zeer heet.
2. Dompel de kabel of het apparaat nooit onder water of andere vloeistoffen.
3. Opgelet, brandgevaar! Gebruik het apparaat steeds enkel onder toezicht. Stel bij het uitgestelde bakken de timer steeds zo in, dat het apparaat tijdens het bedrijf onder geschikt toezicht staat.
4. Houd altijd toezicht wanneer zich kinderen in de buurt van het ingeschakelde apparaat bevinden! Trek altijd eerst de netsteker uit de contactdoos voordat u het apparaat reinigt of wegzet. Laat het apparaat afkoelen voordat u delen van het apparaat verwijdert.
5. Gebruik het apparaat nooit met beschadigde kabel, na storingen of bij ongeacht welke schade aan het apparaat zelf! Laat het apparaat in dergelijke gevallen altijd eerst controleren/repareren door de technische dienst. Repareer het apparaat nooit zelf. Daardoor verliest u het recht op garantieverlening.
6. Het gebruik van niet door de fabrikant aanbevolen toebehoren kan leiden tot beschadigingen. Gebruik het apparaat uitsluitend voor de beschreven toepassingen.
7. Plaats het apparaat zodanig dat het niet van de werkplaat kan glijden. Dit kan gebeuren bij het kneden van zwaar deeg. Voorkom wegglijden en plaats op een gladde werkplaat altijd eerst een dunne rubbermat onder het apparaat voordat u het inschakelt.
8. De ingeschakelde broodbakautomaat moet op minstens 10 cm afstand van andere voorwerpen geplaatst zijn. Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.
9. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken raakt en niet over een tafelrand hangt, zodat bijvoorbeeld kinderen er niet aan kunnen trekken.
10. Plaats het apparaat nooit op of direct naast een elektrisch of gasfornuis of een hete bakoven.
11. Beweeg het apparaat uiterst voorzichtig wanneer het is gevuld met hete vloeistoffen (jam).
12. Neem de broodvorm nooit tijdens het bakproces uit het apparaat!
13. Vul nooit meer dan de in het recept aangegeven hoeveelheden in de bakvorm! Wanneer dit toch gebeurt, wordt het brood niet gelijkmatig gebakken of loopt het deeg over de rand van de vorm. Let daartoe op onze aanwijzingen.
14. Metalen folie of andere materialen mogen niet in het apparaat worden aangebracht omdat daardoor gevaar ontstaat voor brand of kortsluiting!
15. Dek het apparaat tijdens het bakproces nooit af met een handdoek of andere materialen! Hitte en damp moeten kunnen ontwijken! Wanneer het apparaat in contact komt met brandbaar materiaal – bijvoorbeeld gordijnen – bestaat brandgevaar.

De fabrikant accepteert geen aansprakelijkheid wanneer het apparaat commercieel of op een wijze wordt gebruikt die niet overeenkomt met de in de handleiding beschreven gebruikswijze!

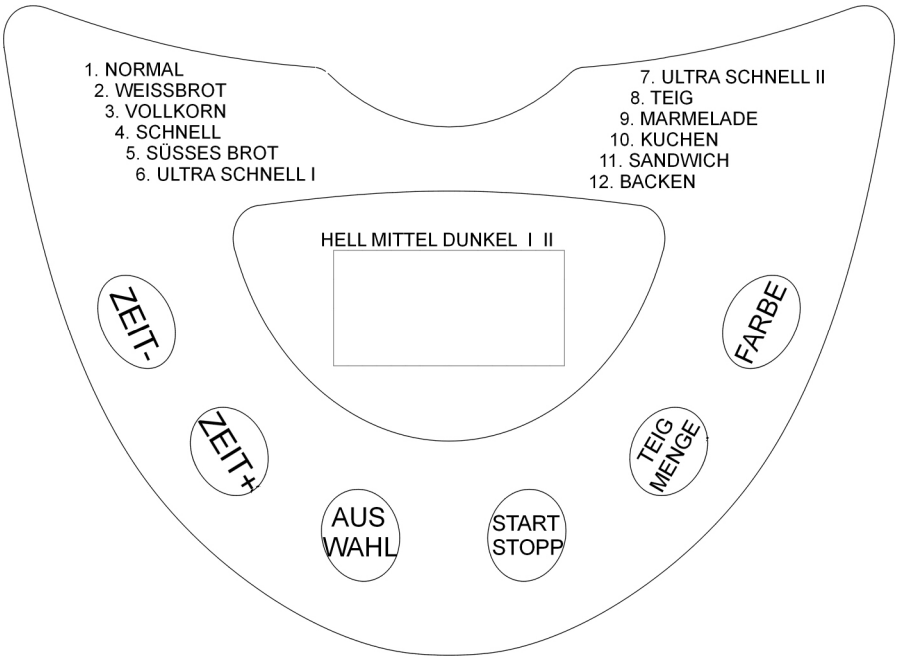
Onderdelen en benamingen



A Deksel, verwijderbaar
B Handgreep
C Kijkraam
D Ventilatie
E Bakvorm
F Deeghaken
G Stekker
H Bedieningsveld
I Ommanteling
K Ventilatie opzij
L In- / uitschakelaar (achteraan rechts)

Toebehoren (zonder afbeelding):
1 Haakpen voor het verwijderen van de kneedhaak (niet afgebeeld),
1 maatbeker
1 maatlepel

Bedieningsveld



1 **LED-display**	weergave van informatie over het gewenste programmanummer, de bruiningsgraad, het broodgewicht (gekenmerkt door middel van een pijl en het tijdverloop).	4 **FARBE** (Kleur)- toets	voor de instelling van de gewenste bruiningsgraad
2 **START-/STOPP-** toets	voor het starten en onderbreken van het programmaverloop	5 **TEIGMENGE-** toets	voor de instelling van 2 gewichtsstanden, zoals onderstaand beschreven
3 **ZEIT** (Tijd)- toetsen	voor het invoeren van de voorprogrammeertijd	6 **AUSWAHL** (keuze)- toets	voor de selectie van de programma´s

Toelichtingen bij het bedieningsveld

Sluit de netsteker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V, 50 Hz.
Schakel het apparaat in met de schakelaar (L).

1. DISPLAY

NORMALE INSTELLING
Dit display signaleert de bedrijfsgereedheid. Deze komt overeen met het normale programma. Op het display verschijnt “1 3:00”. De “1” geeft het ingestelde programma weer, “3:00” is de indicatie voor de programmaduur. De posities van de twee pijlen geven informatie over de gekozen bruiningsgraad en het gewicht. De basisinstelling na het inschakelen is: “hoger gewicht” en “gemiddelde bruining”. Tijdens het bakproces kunt u het programmaverloop aflezen aan de terugtellende tijdweergave op het display.

2. START-/STOPP-toets

Voor het starten en beëindigen van het programma. Zodra u de START-/STOPP-toets indrukt, knippert de dubbele punt van de tijdweergave. Met de START-STOPP-toets kunt u het programma op elk gewenst moment onderbreken. Daartoe houdt u de toets ingedrukt totdat u een signaaltoon hoort. Op het display verschijnt de beginpositie van voornoemd programmaverloop P.Wanneer u een ander programma wilt gebruiken, kiest u dit met behulp van de AUSWAHL-toets.

3. ZEIT-toetsen

U kunt de volgende programma’s met een tijdvertraging starten: normaal, witbrood, zoet brood, deeg, jam, gebak, sandwich en bakken. De programma’s snel en extra snel kunnen niet met tijdvertraging worden gestart. U moet de uren en minuten waarna de toebereiding gestart dient te worden, optellen bij de tijd die in het desbetreffende programma automatisch wordt aangegeven en eventueel bij de warmhoudtijd van 1 uur (na afloop van het bakproces). De maximale tijdvertraging bedraagt 13 uur.

Voorbeeld: Het is 20:30 uur en uw brood moet de volgende morgen om 7:00 uur klaar zijn, d.w.z. binnen 10 uur en 30 minuten. Druk op de ZEIT-toets tot 10:30, omdat er een tijdsspanne van 10 uur en 30 minuten tussen “nu” (20:30) en de tijd van de vervaardiging ligt. Bij het uitgestelde bakken moet u verzekeren, dat het apparaat tijdens het bedrijf onder geschikt toezicht staat. Gebruik bij het uitgestelde bakken geen bederfelijke ingrediënten, zoals melk, eieren, vruchten, yoghurt, uien, enz.!

4. FARBE-toets

Met deze toets kunt u de gewenste bruiningsgraad instellen: HELL - MITTEL - DUNKEL.

5. TEIGMENGE-toets

Met deze toets kunt u in verschillende programma’s het volgende instellen:
STUFE I (stand I) = voor een lager broodgewicht tot 750 g
STUFE II (stand II) = voor een hoger broodgewicht tot 1000 g.

6. AUSWAHL-toets

Met behulp van de AUSWAHL-toets kunt u de verschillende programma’s oproepen:

1. **NORMAL** (Normaal) voor wit- en rogge-tarwebrood. Dit programma wordt het meest gebruikt.
2. **WEISSBROT** (Witbrood) voor de bereiding van extra luchtig witbrood
3. **VOLLKORN** voor volkorenbrood
4. **SCHNELL** (Snel) voor de snellere bereiding van wit en rogge-tarwebrood
5. **SÜSSES BROT** (Zoetbrood) voor de bereiding van zoet gistdeeg
6. **ULTRA SCHNELL I** (Extra Snel I) voor het kneden en bakken van broden tot een gewicht van 750 g
7. **ULTRA SCHNELL II** (Extra Snel I) voor het kneden en bakken van broden tot een gewicht van 1000 g
8. **TEIG** (Deeg) voor de bereiding van deeg
9. **MARMELADE** (Jam) voor het koken van jam en confituur
10. **KUCHEN** (Gebak) voor gebak dat met bakpoeder wordt gebakken
11. **SANDWICH** (Sandwich) voor de bereiding van luchtig sandwichbrood
12. **BACKEN** (Bakken) voor het nabakken van brood of gebak

De functies van de broodbakautomaat

Zoemerfunctie

De zoemer klinkt

- steeds wanneer u een programmatoets indrukt
- tijdens de tweede kneedcyclus in de programma's NORMAL (normaal), VOLLKORN (volkoren), SCHNELL (snel), ULTRA SCHNELL (extra snel), KUCHEN (gebak) en SANDWICH om u erop te attenderen dat nu korrels, vruchten, noten en andere ingrediënten kunnen worden toegevoegd
- zodra het einde van het programma is bereikt.

Tijdens de warmhoudfase na afloop van het bakprogramma klinkt het signaal vaker.

Herhalingsfunctie

In geval van een stroomuitval dient de broodbakautomaat naderhand opnieuw te worden gestart. Dit is alleen mogelijk wanneer het deeg zich op het moment van de onderbreking nog in de kneedcyclus bevindt.Wanneer het bakproces al is begonnen, moet u weer opnieuw beginnen!!

Veiligheidsfuncties

Wanneer de temperatuur in het apparaat na een voltooid programma nog te hoog is (meer dan 40°C), verschijnt bij de hernieuwde start de melding H:HH op het display en hoort u de signaaltoon.Wanneer dit het geval is, houdt u de START-/STOPP-toets ingedrukt totdat de melding H:HH dooft en de basisinstelling op het display verschijnt. Verwijder dan het reservoir en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.

Het programma BACKEN kunt u altijd meteen starten, ook als het apparaat nog heet is.

Ingebruikneming en programmaverloop voor de broodbakautomaat

De bakvorm plaatsen

Houd de bakvorm met de niet-hechtende laag bij het plaatsen iets naar links (tegen de klok in) totdat deze exact in het midden van de sokkel in de bakruimte glijdt. Draai daarna de bakvorm met de klok mee vast. Om de bakvorm te verwijderen gaat u in omgekeerde volgorde te werk.

Ingrediënten toevoegen

Let op dat u de ingrediënten in de beschreven volgorde van het desbetreffende recept in de bakvorm vult.

Programmaverloop kiezen

1. Steek de stekker in een reglementair geïnstalleerde veiligheidswandcontactdoos 230 V, 50 Hz.
2. Zet de aan/uit-schakelaar (L), achteraan het apparaat, op „ I “.
3. Kies het gewenste programmaverloop via de AUSWAHL-toets.
4. Kies de gewenste bruining.
5. Met de ZEIT-toets kunt u de start van het programma vertragen.
6. Druk op de START-/STOPP-toets.

Het deeg laten rijzen

Na de laatste kneedcyclus genereert de broodbakautomaat de optimale temperatuur voor het rijzen van het deeg.

Bakken

De broodbakautomaat regelt de baktemperatuur automatisch. Wanneer het brood na afloop van het bakprogramma nog te licht is, kunt u het afbakken met het programma BACKEN. Druk daartoe eerst de START-/STOPP-toets in. Daarna kunt u het programma BACKEN oproepen en starten. Onderbreek het programma zodra de gewenste bruiningsgraad is bereikt.

Warmhouden

Wanneer het bakprogramma is voltooid, hoort u meerdere malen een signaaltoon. Deze geeft aan dat u het brood of het gerecht uit het apparaat kunt nemen. Gelijktijdig start een warmhoudfase van 1 uur.

Einde van het programmaverloop

Na beëindiging van het programmaverloop schakelt u het apparaat uit, door de aan/uit-schakelaar (L) op „ 0 “ te zetten. Neem de bakvorm er nu met behulp van pannenlapjes uit, draai hem om en beweeg, wanneer het

brood niet onmiddellijk op het rooster valt, het kneedmechanisme van beneden een paar maal heen en weer, tot het brood eruit valt.
Wanneer de kneedhaak in het brood blijft steken, neemt u hiervoor de bijgeleverde haakpen.Voer hem aan de onderzijde an het nog warme brood in de halfronde opening van de kneedhaak en haak de haakpen in de onderste rand van de kneedhaak, het beste op de plaats waar de vleugel van de kneedhaak is aangebracht. Trek de kneedhaak daarna voorzichtig met de haakpen naar boven. Daarbij kunt u zien waar in het brood de vleugel van de kneedhaak zit. U kunt het brood aan deze zijde iets insnijden en de kneedhaak er helemaal uittrekken.

De apparaatverwarming tijdens het rijzen van het deeg

- De verwarming schakelt alleen in bij een kamertemperatuur van minder dan 25° C. Bij een kamertemperatuur boven 25° C hebben de ingrediënten al de juiste temperatuur en hoeven zij niet voorverwarmd te worden. Voor het eerste en het tweede rijzen is ook een kamertemperatuur van meer dan 25° C voldoende om het deeg zonder extra verwarming te laten rijzen.

Reiniging en onderhoud

- Spoel de bakvorm vóór het eerste gebruik even uit met water (niet in het water dompelen) en reinig de deeghaken.
- Wij adviseren u, de nieuwe bakvorm vóór het eerste gebruik in te smeren met hittebestendig vet en de bakvorm ca. 10 minuten in de bakoven te verwarmen bij een temperatuur van 160° C. Wrijf na het afkoelen het vet met keukenpapier uit in de bakvorm. Zo wordt de levensduur van de niet-hechtende laag verlengd. Deze behandeling kunt u van tijd tot tijd herhalen.
- Na het gebruik moet u het apparaat altijd eerst laten afkoelen voordat u het reinigt of wegzet. Dit afkoelen duurt ca. een half uur. Daarna kunt u het apparaat weer gebruiken om in te bakken en deeg in te bereiden.
- Trek vóór de reiniging altijd eerst de steker uit de contactdoos en laat het apparaat afkoelen. Gebruik en in geen geval een chemische reiniger, benzine, bakovenreiniger of schurende/agressieve middelen.
- Verwijder met een vochtige doek alle ingrediënten en kruimels van het deksel, van de ommanteling en uit de bakruimte. **Dompel het apparaat nooit onder water en vul nooit water in de bakruimte!** Voor de eenvoudigere reiniging kan het deksel verwijderd worden. Verwijder daartoe de afdekklep aan het achterste gedeelte van het dekselscharnier. Daarna kunt u het deksel voorzichtig naar achteren afnemen. Ga voor het opzetten in omgekeerde volgorde te werk.
- Veeg de bakvorm aan de buitenkant schoon met een vochtige doek. De binnenkant van de bakvorm kunt u uitspoelen met water. A.u.b. niet gedurende langere tijd onder water zetten en geen afwasmiddel gebruiken.
- Zowel de deeghaken als de aandrijfassen moet direct na gebruik gereinigd worden.Wanneer de deeghaken in de vorm blijven, zijn ze later moeilijk te verwijderen. Vul in dit geval warm water in de vorm en laat dit ca. 30 minuten inwerken. Daarna kunt u de deeghaken eruit nemen.
- De bakvorm heeft een niet-hechtende laag. Gebruik bij het reinigen dan ook geen metalen voorwerpen die de toplaag kunnen beschadigen. Het is normaal dat de kleur van de laag na verloop van tijd verandert, maar dit heeft geen invloed op de functie.
- Overtuig u ervan dat het apparaat volledig afgekoeld, gereinigd en afgedroogd is voordat u het wegzet. Zet het apparaat weg met gesloten deksel.

Vragen over het bakken

- **Na het bakken plakt het brood in de vorm**
  Laat het brood gedurende ca. 10 minuten in de vorm afkoelen en draai de vorm dan om. Zo nodig beweegt u de deeghaakaandrijving even heen en weer. Vet de deeghaken iets in vóór het bakken.
- **Hoe kan ik voorkomen dat er gaten in het brood ontstaan door de deeghaken?**
  U kunt uw vingers met meel bestrooien en vervolgens de haken verwijderen voordat het deeg voor de tweede maal rijst. Het display moet, al naargelang het programma nog een resterende looptijd van ongeveer 1:30 uur weergeven. Indien u dit niet wenst, kunt u na het bakken de haakpen gebruiken. Ga voorzichtig te werk om een groter gat te vermijden.
- **Het deeg loopt bij het rijzen over de rand van de bakvorm**
  Dit gebeurt vooral bij het gebruik van tarwebloem dat vanwege het hogere glutengehalte beter rijst.
  Maatregel:
  a) Reduceer de hoeveelheid meel en pas de overige ingrediënten aan. Het gebakken brood beschikt nog altijd over een groot volume.
  b) Voeg 1 eetlepel verwarmde, vloeibare margarine toe aan het meel.

- **Het brood rijst, maar zakt bij het bakken in elkaar**
  a) Wanneer in het midden van het brood een “V”-vormige kuil ontstaat, beschikt het meel over te weinig gluten. Dat ligt daaraan dat het graan te weinig eiwit bevat (komt voor als het in de zomer te veel regent) of het meel te vochtig is.
  Maatregel: voeg 1 eetlepel tarwegluten per 500g meel toe aan het brooddeeg.
  b) Wanneer het brood trechtervormig in het midden in elkaar valt, kan het zijn dat
  – de watertemperatuur te hoog was,
  – te veel water gebruikt werd,
  – het meel te weinig gluten bevat,
  – tocht is ontstaan door het openen van het deksel tijdens het bakken.
- **Wanneer kan het deksel van de broodbakautomaat tijdens het bakken worden geopend?**
  Dit is principieel tijdens de kneedcyclus mogelijk. In deze tijd is het mogelijk, eventueel kleine hoeveelheden meel of vloeistof toe te voegen.Wanneer het brood na het bakken een bepaald “decor” moet hebben, gaat u als volgt te werk: open vóór het laatste rijzen (al naargelang moet op het display de tijd nog ca. 1:30 uur bedragen) voorzichtig en slechts kort het deksel en snijd bijvoorbeeld met een scherp, verwarmd mes de zich vormende korst in, strooi korrels over de korst of bestrijk het brood met een zetmeel-water-mengsel, zodat het na het bakken mooi glanst. Deze periode is het laatste tijdstip waarop u de broodbakautomaat kunt openen omdat anders het brood in elkaar zakt.
- **Wat betekenen de typegetallen bij het meel?**
  Hoe lager het typegetal, hoe minder ballaststoffen het meel bevat en hoe lichter het meel is.
- **Wat is volkorenmeel?**
  Van alle graansoorten kan men volkorenmeel maken, dus ook van tarwe. De omschrijving “volkorenmeel” betekent dat het meel is gemalen uit hele graankorrels en dus een dienovereenkomstig hoger gehalte aan ballaststoffen bevat. Volkoren-tarwemeel is dan ook iets donkerder van kleur. Volkorenbrood is lang niet altijd donker brood, ook al wordt dat vaak gedacht.
- **Waarop moet ik letten bij het gebruik van roggemeel?**
  Roggemeel bevat geen gluten en roggebrood rijst dus ook nauwelijks. Omwille van de verteerbaarheid moet een “VOLKOREN ROGGEBROOD” dan ook met zuurdeeg worden gemaakt. Het deeg kan alleen rijzen wanneer u bij het gebruik van roggemeel zonder gluten minstens een kwart van de aangegeven hoeveelheid vervangt door meel van het type 550.
- **Wat is gluten in het meel?**
  Hoe hoger het typegetal, hoe minder gluten het meel bevat en hoe slechter het deeg rijst. Meel met het typegetal 550 bevat het grootste glutengehalte.
- **Welke verschillende meelsoorten zijn er en hoe worden ze gebruikt?**
  a) Maïs-, rijst- en aardappelmeel zijn uitstekend geschikt voor mensen die een glutenallergie hebben en voor mensen die lijden aan spruw of coeliakie.
  b) Speltmeel is erg prijzig, maar absoluut vrij van chemische middelen omdat spelt op zeer schrale bodem groeit en geen meststoffen opneemt. Speltmeel is dan ook bij uitstek geschikt voor allergiepatiënten. Voor alle recepten in deze handleiding kunt u meel met de typegetallen 405, 550 of 1050 gebruiken.
  c) Gierstmeel is bijzonder geschikt voor mensen met een meervoudige allergie. Voor alle recepten in deze handleiding kunt u meel met de typegetallen 405, 550 of 1050 gebruiken.
  d) Meel van harde tarwe (DURUM) is vanwege zijn consistentie bij uitstek geschikt voor baguettes en kan worden vervangen door harde tarwegries.
- **Hoe maak ik vers brood lichter verteerbaar?**
  Wanneer u 1 gepureerde aardappel aan het meel toevoegt en doorkneedt, is het verse brood lichter verteerbaar.
- **In welke verhouding moet ik rijsmiddelen gebruiken?**
  Zowel bij gist als bij zuurdeeg - dat in uiteenlopende hoeveelheden te koop is - moet u de aanwijzingen op de verpakking opvolgen en de hoeveelheid doseren in verhouding tot de gebruikte hoeveelheid meel.
- **Wat kan ik doen als het brood naar gist smaakt?**
  a) Verminder de hoeveelheid suiker - wanneer u suiker gebruikt hebt. Het brood wordt dan echter wel iets lichter.
  b) Voeg heel gewone brandewijnazijn toe aan het water. Voor een klein brood 1,5 eetlepel, voor een groot brood 2 eetlepels.
  c) Vervang het water door karnemelk of kefir. Dat is overigens mogelijk bij alle recepten en is aanbevelenswaardig vanwege de versheid van het brood.
- **Waarom smaakt het brood uit de oven anders dan het brood uit de broodbakautomaat?**
  Dat ligt aan het verschil in vocht: in de bakoven wordt het brood door de grotere bakruimte aanzienlijk droger afgebakken. Het brood uit de broodbakautomaat is vochtiger.

Vragen over de broodbakautomaat

Storing	Oorzaak	Verhelpen
De automaat of het display functioneert niet.	U heeft de stekker niet ingestoken.	Controleer de stekker en de schakelaar.
	U heeft de aan/uit-schakelaar (L) niet ingeschakeld.	
Uit de bakruimte of de luchtopeningen ontwijkt rook	Ingrediënten plakken vast in de bakruimte of aan de buitenkant van de bakvorm	Onderbreek de stroomtoevoer en reinig de buitenzijde van de vorm en de bakruimte
Brood is gedeeltelijk ingezakt en vochtig aan de onderkant	Brood is na het bakken en warmhouden te lang in de vorm gebleven	Brood uiterlijk na verstrijken van de warmhoudtijd uit de vorm nemen
Brood laat moeilijk los uit de vorm	De onderkant van het brood hangt vast aan de deeghaak	Deeghaak en deeghaakas na elk gebruik reinigen. Daarvoor zo nodig warm water ca. 30 minuten in de vorm laten staan. Zo kunt u de deeghaken gemakkelijk verwijderen en reinigen.
Ingrediënten zijn niet gemengd of brood is niet goed doorbakken	Verkeerde programma-instelling	Nogmaals het gekozen menu en de andere instellingen controleren
	START-/STOPP-toets is aangeraakt terwijl de machine een programma afwerkte	Ingrediënten niet meer gebruiken en opnieuw beginnen
	Tijdens het bakken is het deksel meerdere malen geopend	Het deksel mag alleen worden geopend wanneer op het display meer dan 1:30 uur wordt aangegeven. Controleer of het deksel na het openen weer correct is gesloten
	Langdurige stroomuitval tijdens het bakken	Ingrediënten niet meer gebruiken en opnieuw beginnen.
	De rotatie van de deeghaken is geblokkeerd	Controleren of de deeghaken door korrels enz. worden geblokkeerd. Bakvorm verwijderen en controleren of de meenemers draaien.Wanneer dit niet het geval is, het apparaat naar de technische dienst sturen
Apparaat kan niet worden gestart. Er klinkt een ononderbroken signaal. Op het display wordt H:HH weergegeven.	Het apparaat is nog te heet na het vorige bakprogramma	START-/STOPP-toets 10 seconden lang ingedrukt houden totdat 1 3:00 (normaal programma) verschijnt. Stroomtoevoer onderbreken. Bakvorm verwijderen en laten afkoelen tot op kamertemperatuur. Daarna stroomtoevoer aansluiten en opnieuw starten.

Fouten bij de recepten

Probleem	Oorzaak	Verhelpen
Brood rijst te hard	– te veel gist, te veel meel, te weinig zout – of een combinatie van deze oorzaken	a/b
Brood rijst niet of niet voldoende	– geen of te weinig gist – oude of slechte gist – vloeistof te heet – gist met vloeistof in contact gekomen – verkeerd of oud meel – te veel of te weinig vloeistof – te weinig suiker	a/b e c d e a/b/g a/b
Deeg rijst te sterk tot over de bakvormrand	– heel zacht water versterkt de werking van de gist – te veel melk beïnvloedt de werking van de gist	f/k c
Brood is ingezakt	– broodvolume groter dan de vorm, daardoor ingezakt – te vroege of te snelle gisting door te warm water, warme bakruimte, hoge vochtigheidsgraad. Door warme vloeistoffen rijst het deeg te snel en zakt dan voor het bakken in elkaar – geen zout of te weinig suiker – te veel vloeistof	a/f c/h/i a/b h
Zware, klomperige structuur	– te veel meel of te weinig vloeistof – te weinig gist of suiker – te veel vruchten, volle graankorrels of andere ingrediënten – oud of slecht meel	a/b/g a/b b e
Brood is in het midden niet doorbakken	– te veel of te weinig vloeistof – hoge vochtigheidsgraad – recept met vochtige ingrediënten, bijvoorbeeld yoghurt	a/b/g h g
Open, grove structuur of gaten	– te veel water – geen zout – hoge vochtigheidsgraad, te warm water – vloeistof te heet	g b h/i c
Paddestoelvormig, niet gebakken oppervlak	– broodvolume groter dan de vorm – te veel meel, vooral bij witbrood – te veel gist of te weinig zout – te veel suiker – behalve suiker nog andere zoete ingrediënten	a/f f a/b a/b b
Sneetjes worden ongelijkmatig of klonteren in het midden	– brood niet voldoende afgekoeld (stoom ontweken)	j
Meelresten aan de broodkorst	– meel is bij het kneden aan de randen niet goed gemengd	g/i

De fouten verhelpen

a) Meet de ingrediënten correct.
b) Pas de hoeveelheid van de ingrediënten dienovereenkomstig aan en controleer of u een ingrediënt vergeten hebt.
c) Gebruik een andere vloeistof of laat deze afkoelen tot op kamertemperatuur. Voeg de ingrediënten toe in de in het recept genoemde volgorde. Druk een klein gaatje in het midden en leg daarin de verbrokkelde of de droge gist. Vermijd direct contact van de gist met vloeistof.
d) Gebruik alleen verse en correct bewaarde ingrediënten.
e) Verminder de totale hoeveelheid en neem nooit meer dan de aangegeven hoeveelheid meel.Verminder eventueel alle ingrediënten met 1/3.
f) Corrigeer de vloeistofhoeveelheid.Wanneer u vochthoudende ingrediënten gebruikt, moet u de vloeistofhoeveelheid dienovereenkomstig verminderen.
g) Neem bij zeer vochtig weer 1 - 2 eetlepels water minder.

h) Gebruik bij warm weer niet de ZEIT-functie. Gebruik koude vloeistoffen.
i) Neem het brood na het bakken meteen uit de vorm en laat het op een rooster minstens 15 minuten afkoelen voordat u het aansnijdt.
j) Verminder de gist of eventueel alle ingrediënten met een 1/4 van de aangegeven hoeveelheden.
k) Vet nooit de vorm in!
l) Voeg een eetlepel tarwegluten toe aan het meel.

Opmerkingen over de recepten

1. Ingrediënten

- Elk ingrediënt speelt een bepaalde rol bij het lukken van een recept. Daarom is het correct afwegen/afmeten even belangrijk als de goede volgorde bij het toevoegen aan het deeg.
- De belangrijkste ingrediënten zoals vloeistof, meel, zout en gist (u kunt zowel droge als verse gist gebruiken) zijn van invloed op het goede resultaat bij de bereiding van deeg en brood. Gebruik dan ook altijd de juiste hoeveelheden in de goede verhouding.
- Gebruik de ingrediënten lauw/warm wanneer u het deeg meteen bereidt.Wanneer u het programma met tijdvertraging wilt starten, moeten de ingrediënten koud zijn, zodat de gist niet te vroeg begint te werken.
- Margarine, boter en melk beïnvloeden alleen de smaak van het brood.
- Door een vermindering van de suiker met 20% wordt de broodkorst lichter en dunner zonder dat verder enige nadelige invloed op het bakresultaat ontstaat.Wanneer u meer houdt van een zachtere en lichtere korst, kunt u de suiker door honing vervangen.
- Gluten - dat ontstaat bij het kneden van het deeg - zorgt voor de structuur van het brood. Het ideale meelmengsel bestaat uit 40% volkorenmeel en 60% witmeel.
- Wanneer u hele graankorrels wilt toevoegen, moet u deze een nacht laten weken.Verminder de hoeveelheid meel en water dienovereenkomstig (tot 1/5 minder).
- Bij het gebruik van roggemeel is zuurdeeg onontbeerlijk. Het bevat melk- en azijnzuurbacteriën die ervoor zorgen dat het brood luchtig en licht gezuurd is. U kunt dit zuurdeeg ook zelf maken, maar dat vraagt nogal veel tijd. Daarom gebruiken wij in de onderstaande recepten geconcentreerd zuurdeegpoeder dat verkrijgbaar is in pakjes van 15 g (voor 1 kg meel). De hoeveelheden in de recepten (1/2 , 3/4 of 1 pakje) moeten strikt worden aangehouden. Door kleinere hoeveelheden gaat het brood kruimelen.
- Wanneer u zuurdeegpoeder in een andere concentratie (pakjes van 100 g voor 1 kg meel) gebruikt, moet u de hoeveelheid meel (1 kg) met ca. 80 g verminderen of het recept in verhouding aanpassen.
- U kunt ook vloeibaar zuurdeeg gebruiken dat in zakjes verpakt te koop is. Richt u qua hoeveelheid naar de aanwijzingen op de verpakkingen. Vul het vloeibare zuurdeeg in de maatbeker en vul deze bij met de in het recept aangegeven hoeveelheid vloeistof.
- Met tarwezuurdeeg - dat ook gedroogd te koop is - verbetert u de consistentie van het deeg, de houdbaarheid en de smaak. Het is milder dan roggezuurdeeg.
- Bak zuurdeegbrood met het NORMAL- of VOLLKORN-programma, zodat het goed kan rijzen en bakken. Bakferment vervangt het zuurdeeg en is alleen een kwestie van smaak. In de broodbakautomaat kunt u er zeer goed mee bakken.
- Wanneer u een luchtig brood wilt dat bijzonder rijk is aan ballaststoffen, voegt u tarwezemelen toe aan het deeg. Gebruik 1 eetlepel voor 500 g meel en verhoog de vloeistofhoeveelheid met 1/2 eetlepel.
- Tarwegluten is een natuurlijk hulpmiddel van tarwe-eiwit. Het zorgt ervoor dat het brood luchtig wordt, een beter volume heeft, minder snel in elkaar zakt en lichter verteerbaar is. Vooral bij volkoren bakproducten en bakproducten van zelfgemalen meel is de werking aanzienlijk.
- Kleurmout is een donker geroosterd gerstemout. Het wordt gebruikt om een donkerder kruimel en een donkere korst te verkrijgen (bijvoorbeeld bij roggebrood). Er is ook iets minder donker roggemout verkrijgbaar. Dit is te koop in biowinkels.
- Aan al onze gemengde broden kunt u broodspecerijen toevoegen. De hoeveelheid is afhankelijk van uw smaak en van de aanwijzingen van de fabrikant.
- Zuivere lecithinepoeder is een natuurlijke emulgator die het volume doet toenemen, de kruimel zachter maakt en de houdbaarheid verlengtt.

2. Ingrediënten aanpassen

Wanneer u de hoeveelheid van de ingrediënten verhoogt of vermindert, moet u wel bedenken dat de onderlinge verhouding van de hoeveelheden moet corresponderen met het originele recept. Voor een perfect resultaat zijn de volgende fundamentele regels voor de aanpassing van ingrediënten erg belangrijk:

- Vloeistoffen/meel: het deeg moet zacht, maar niet te zacht zijn en moet iets plakken, maar mag geen draden vormen. Bij licht deeg ontstaat een balvorm. Bij zwaar deeg zoals roggevolkoren of graankorrelbrood is dat niet het geval. Controleer het deeg 5 minuten na het eerste kneden.Wanneer het nog te vochtig is, voegt u meel toe totdat het deeg de juiste consistentie heeft.Wanneer het deeg te droog is, laat u lepelsgewijs water doorkneden.

- Vloeistoffen vervangen: wanneer u bij een recept ingrediënten gebruikt die vloeistof bevatten (bijv. kwark,yoghurt enz.), moet de dienovereenkomstige hoeveelheid vloeistof verminderd worden. Bij het gebruik van eieren klopt u deze in de maatbeker en vult dan vloeistof bij tot de voorgeschreven hoeveelheid.
- Wanneer u op grote hoogte woont (vanaf 750 m) rijst het deeg sneller. U kunt in een dergelijke omgeving de hoeveelheid gist verminderen met 1/4 tot 1/2 theelepel. Zo voorkomt u overmatig rijzen van het deeg. Dit geldt eveneens voor landstreken met erg zacht watert.

3. De ingrediënten en hoeveelheden afmeten en toevoegen

- U moet altijd eerst de vloeistof en als laatste de gist toevoegen. Om te voorkomen dat de gist te snel werkt (vooral wanneer u het tijdvertraagde programma kiest) moet u contact tussen de gist en de vloeistof vermijden.
- Gebruik voor het afmeten altijd dezelfde maateenheden, d.w.z gebruik voor de vermelde eetlepel of theelepel altijd de bij de bakautomaat gevoegde maatlepels of lepels uit uw eigen bestek.
- De in gram gegeven hoeveelheden moet u omwille van de nauwkeurigheid even afwegen.
- Gebruik de bijgevoegde maatbeker met de schaal van 50 ml – 200 ml voor het afmeten van de milliliters.
  De afkortingen in de recepten betekenen:
  EL = afgestreken eetlepel (of grote maatlepel)
  TL = afgestreken theelepel (of kleine maatlepel)
  g = gram
  ml = milliliter
  pakje (pkj) = droge gist van 7 g inhoud voor 500 g meel - komt overeen met 20 g verse gist
- Toevoeging van vruchten, noten of graankorrels: wanneer u andere ingrediënten wilt toevoegen kunt u dat in sommige programma's doen zodra u de signaaltoon hoort.Wanneer u ingrediënten te vroeg toevoegt, worden ze door de deeghaken vermalen.

4. Receptgegevens voor de broodbakautomaat type BBA 2864 / 2866

De volgende recepten zijn bedoeld voor verschillende broden.
Wij adviseren:
de instelling **Stand I** voor een broodgewicht van ca. 750 g. De nstelling **Stand II** voor een broodgewicht van ca. 750 g tot ca. 1000 g.
Let: er a.ü.b. op dat ü voor de recepten de juiste hoeveelheid gebruikt.

5. Broodgewichten en volumes

- U zult zien dat de gewichten bij zuiver witbrood lager zijn dan bij volkorenbrood. Dat komt omdat witmeel sterker rijst en daarom aan grenzen onderhevig is.
- Ondanks deze nauwkeurige gewichtsvermeldingen kunnen toch kleine afwijkingen ontstaan. Het werkelijke broodgewicht is in hoge mate afhankelijk van de luchtvochtigheid die heerst bij de bereiding.
- Alle broden met voornamelijk tarwemeel krijgen een groter volume en rijzen in de hoogste gewichtsklasse tot over de vormrand. Maar het deeg loopt niet over. De broodrand die over de vorm uitsteekt is gewoonlijk iets lichter bruin dan het brood in de vorm.
- Wanneer bij zoete broden het programma SCHNELL (snel) of ULTRA SCHNELL (extra snel) wordt voorgesteld, kunt u de kleinere hoeveelheden (alléén deze) van desbetreffende receptvoorstellen ook in het programma SÜSSES BROT (zoet brood) bakken, waardoor het brood luchtiger wordt.

6. Bakresultaten

- Het bakresultaat hangt vooral af van de plaatselijke omstandigheden (zacht water - hoge luchtvochtigheidsgraad - grote hoogte - consistentie van de ingrediënten enz.). Daarom zijn de receptgegevens richtwaarden die u mogelijk iets moet aanpassen.Wanneer het een of andere recept niet meteen lukt, moet u vooral niet de moed verliezen. Probeer de oorzaak te achterhalen en werk bijvoorbeeld eens met andere mengverhoudingen.
- Wanneer het brood na afloop van het bakprogramma nog te licht is, kunt u het afbakken met het programma BACKEN.

Klassieke broodrecepten

Klassiek witbrood

Ingrediënten	
Water of melk	300 ml
Margarine/boter	1 1/2 EL
Zout	1 TL
Suiker	1 EL
Meel type 550	540 g
Droge gist	1 pkj.

Programma „NORMAL“

Rozijnen-notenbrood

Ingrediënten	
Water of melk	350 ml
Margarine/boter	1 1/2 EL
Zout	1 TL
Suiker	2 EL
Meel type 405	540 g
Droge gist	1 pkj.
Rozijnen	100 g
Gehakte walnoten	3 EL

Programma „NORMAL“

Rozijnen en noten na de signaaltoon of na de eerste keer.

Volkorenbrood

Ingrediënten	
Water	300 ml
Margarine/boter	1 1/2 EL
Ei	1
Zout	1 TL
Suiker	2 TL
Meel type 1050	360 g
Volkerentarwemeel	180 g
Droge gist	1 pkj.

Programma „VOLLKORN“

Wanneer u de tijdvertraging kiest, mag u geen ei gebruiken, maar moet u iets meer water toevoegen.

Karnemelkbrood

Ingrediënten	
Karnemelk	300 ml
Margarine/boter	1 1/2 EL
Zout	1 TL
Suiker	2 EL
Meel type 1050	540 g
Droge gist	1 pkj.

Programma „NORMAL“

Uienbrood

Ingrediënten	
Water	250 ml
Margarine/boter	1 EL
Zout	1 TL
Suiker	2 EL
Grote, gehakte ui	1
Meel type 1050	540 g
Droge gist	1 pkj.

Programma „NORMAL“ of „ULTRA SCHNELL“

Zevengranenbrood

Ingrediënten	
Water	300 ml
Margarine/boter	1 1/2 EL
Zout	1 TL
Suiker	2 1/2 EL
Meel type 1150	240 g
Tarwevolkorenmeel	240 g
Zevengranenvlokken	60 g
Droge gist	1 pkj.

Programma „VOLLKORN“

Hele graankorrels moeten eerst een nacht weken voor gebruik.

Zonnebloempittenbrood

Ingrediënten	
Water	350 ml
Boter	1 EL
Meel type 550	540 g
Zonnebloempitten	5 EL
Zout	1 TL
Suiker	1 EL
Droge gist	1 pkj.

Programma „NORMAL“

Tip: In plaats van zonnebloempitten kunt u ook pompoenpitten nemen.Wanneer u de pitten even in de pan roostert, krijgen zij een intensievere smaak.

Boerenwitbrood

Ingrediënten	
Melk	300 ml
Margarine/boter	2 EL
Zout	1 1/2 TL
Suiker	1 1/2 TL
Meel type 1050	540 g
Droge gist	1 pkj.

Programma „NORMAL“, „SCHNELL“ of „ULTRA SCHNELL“

Zuurdeegbrood

Ingrediënten	
Droog zuurdeeg	50 g
Water	350 ml
Margarine/boter	1 1/2 EL
Zout	3 TL
Suiker	2 EL
Meel type 1150	180 g
Meel type 1050	360 g
Gist	1/2 pkj.

Programma „NORMAL“

Let:
er a.ü.b. op dat ü voor de recepten de juiste hoeveelheid gebruikt.

Deegbereiding

Franse baguettes

Ingrediënten	
Water	300 ml
Honing	1 EL
Zout	1 TL
Suiker	1 TL
Meel type 550	540 g
Droge gist	1 pkj.

Programma „TEIG“

Verdeel het bereide deeg in 2–4 porties, vorm lange broden en laat deze 30–40 minuten rijzen. Snijd de bovenzijde in en bak het brood in de bakoven.

Pizza

Ingrediënten	
Water	300 ml
Zout	3/4 TL
Olijfolie	1 EL
Meel type 405	450 g
Suiker	2 TL
Droge gist	1 pkj.

Programma „TEIG“

Rol het deeg uit, leg het in een vorm en laat het 10 minuten rijzen. Steek het vervolgens een paar maal in met een vork.
Strijk pizzasaus over het deeg en verdeel daarop de gewenste ingrediënten.
Bak de pizza 20 minuten.

Confituren

Konfitüre

Ingrediënten	
Vruchten	500 g
Geleisuiker „2:1“	250 g
Citroensap	1 EL

Programma „MARMELADE“

- De vruchten indien nodig tevoren ontpitten en klein snij-den.
- Met een rubberspatel kunt u de suikerresten van de komrand verwijderen.
- Voor de receptaanwijzingen zijn de volgen vruchten zeer goed geschikt: aardbijen, braambessen, blauwe bosbessen en eventueel ook een mengsel van deze vruchten.
- Vul de confituur in schone glazen, sluit het deksel en zet het glas dan 10 minuten op zijn kop (op deze wijze waarborgt u dat het deksel later goed dicht is).

Confituur Sinaasappelconfituur

Ingrediënten	
Sinaasappels	400 g
Citroenen	100 g
Geleisuiker “2:1"	250 g

Programma „MARMELADE“

- Schil de vruchten en snijd deze in kleine blokjes of streepjes.
- Met een rubberspatel kunt u de suikerresten van de komrand verwijderen.

Vul de confituur in schone glazen, sluit het deksel en zet het glas dan 10 minuten op zijn kop (op deze wijze waarborgt u dat het deksel later goed dicht is).

Let op: pas de recepten aan het desbetreffende gewicht aan.

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften. Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Tijdens de garantieperiode verhelpen wij kosteloos gebreken aan het apparaat of het toebehoren*, die te wijten zijn aan materiaal- of fabricagefouten, door herstelling, of, naar ons goeddunken, door vervanging. Garantievergoedingen leiden noch tot een verlenging van de garantietermijn, noch begint daardoor een aanspraak op een nieuwe garantie!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het complete apparaat in de originele verpakking samen met de kassabon af bij uw handelaar.

*) Schade aan toebehoren leidt niet automatisch tot de kosteloze vervanging van het volledige apparaat. Neem in dat geval contact op met onze hotline! Glasbraakschade resp. breuken aan kunststof onderdelen zijn steeds tegen betaling.

Niet defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen (bijv. koolborstels, deeghaken, drijfriemen, reserveafstandsbediening, reservetandenborstels, zaagbladen enz.), maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!

Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.

Instrukcja obsługi

Gratulujemy Państwu zakupu automatu do pieczenia chleba, model BBA 2864 / 2866:

- Przez wybór odpowiednich programów możecie Państwo upiec chleb mały lub duży
- Automat do pieczenia chleba posiada 12 programów, co pozwala nastawiać go na 50-siąt różnych sposobów. Automat posiada zintegrowany program, który pozwala piec oraz/lub dopiekać już upieczony chleb
- Proces pieczenia może być zaprogramowany na 13 godzin przed przystąpieniem do wypieku, tzw. opóźnienie czasowe

Urządzenie działa automatycznie i jest nieskomplikowane w obsłudze. W dalszej części tekstu znajdziecie Państwo przepisy na sporządzenie:

- chleba pszennego, chleba z rodzynkami i orzechami, chleba razowego, chleba mlecznego, chleba cebulowego, chleba 7-mio ziarnowego, chleba słonecznikowego, białego chleba wiejskiego, chleba z formy
- ciasta, które może zostać wykorzystane w różne sposoby
- marmolady, która może być sporządzona w automacie.

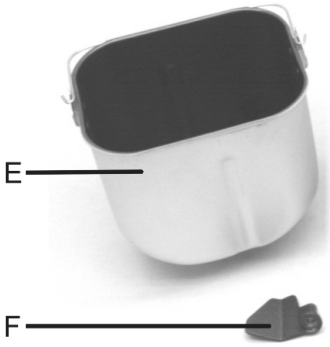
Przepisy bezpieczeństwa

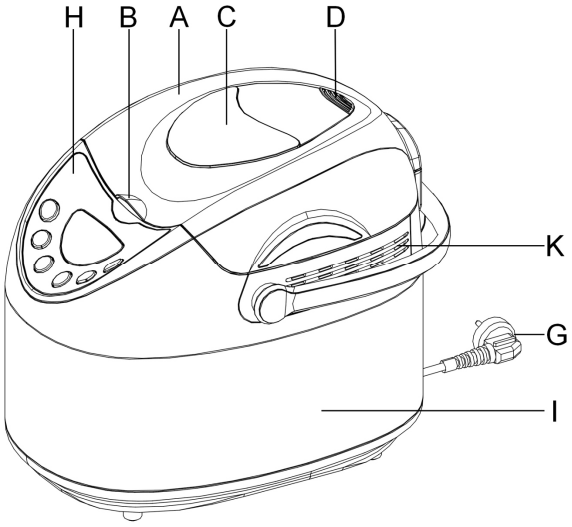
Prosimy przeczytać oraz zachować kompletną instrukcję !

1. Nie dotykać gorących powierzchni automatu, używać rękawic ochronnych ! Automat jest podczas procesu pieczenia bardzo gorący.
2. Nie zanurzać kabla lub całego urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
3. Uwaga: może zaistnieć niebezpieczeństwo wywołania pożaru ! Zaleca się używać urządzenia tylko pod nadzorem. Prosimy urządzenie tak programować, aby proces pieczenia mógł być nadzorowany.
4. Obecność dzieci w pobliżu automatu wymaga zachowania szczególnej uwagi ! W przypadku gdy automat nie jest używany, lub podczas czyszczenia wyciągnąć wtyczkę z sieci. Procesu demontażu w celu czyszczenia urządzenia dokonywać po jego ochłodzeniu.
5. W przypadku uszkodzonego kabla, stwierdzonej niesprawności funkcji działania lub jakiegokolowiek uszkodzenia nie należy używać automatu. W tym przypadku prosimy sprawdzić urządzenie przez uprawniony do tego zakład naprawczy i ewentualnie zlecić naprawę. W przypadku przeprowadzenia naprawy samodzielnie, gwarancja wygaśnie.
6. Używać urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem. Stosowanie oprzyrządowania niezgodnego z zaleceniami producenta może doprowadzić do uszkodzenia automatu.
7. Gwarancją stabilności urządzenia jest jego odpowiednie usytuowanie. W przeciwnym przypadku, podczas ugniatania gęstego ciasta urządzenie może zsunąć się z płyty kuchennej. W przypadku konieczności ustawienia urządzenia na bardzo gładkiej powierzchni, zaleca się podłożć pod automat gumową matę. W ten sposób zapobiega się ewentualnych przesunięć automatu.
8. Używany automat musi być ustawiony w odległości przynajmniej 10 cm. od innych urządzeń i przedmiotów. Używać tylko w pomieszczeniach zamkniętych.
9. Należy zwracać uwagę żeby żadna część kabla nie dotykała gorących części powierzchni automatu. Aby chronić dzieci zwracać uwagę aby kabel nie był dla nich dostępny, w szczególności podczas działania urządzeinia.
10. Automat nie powinien być ustawiany na płycie gazowej i elektrycznej lub w ich pobliżu. Dotyczy to również do piekarnika.
11. Leśli automat jeśli jest napełniony cieczą/płynem (n.p. konfiturami) przesuwać go bardzo ostrożnie.
12. W czasie pracy automatu nie wyjmować z niego formy do chleba !
13. Stosując proponowane przepisy zaleca się przestrzegać zachowania proporcji podanych składników. W przeciwnym przypadku albo chleb będzie wypieczony nierówno lub ciasto wyleje się z formy. W tym celu należy zapoznać się z podanymi wskazówkami.
14. Nie wprowadzać do automatu folii lub innych części metalowych. Może to spowodować pożar lub spięcie.
15. Podczas pracy automatu nie należy przykrywać go ręcznikiem lub innymi materiałami łatwopalnymi. Blokuje to odprowadzenie wysokich temperatur oraz pary wodnej. Może to spowodować zagrożenie pożarowe.

Producent nie odpowiada za skutki spowodowane przez niestosowanie się do instrukcji lub prze komercyjne używanie automatu !

Części składowe automatu

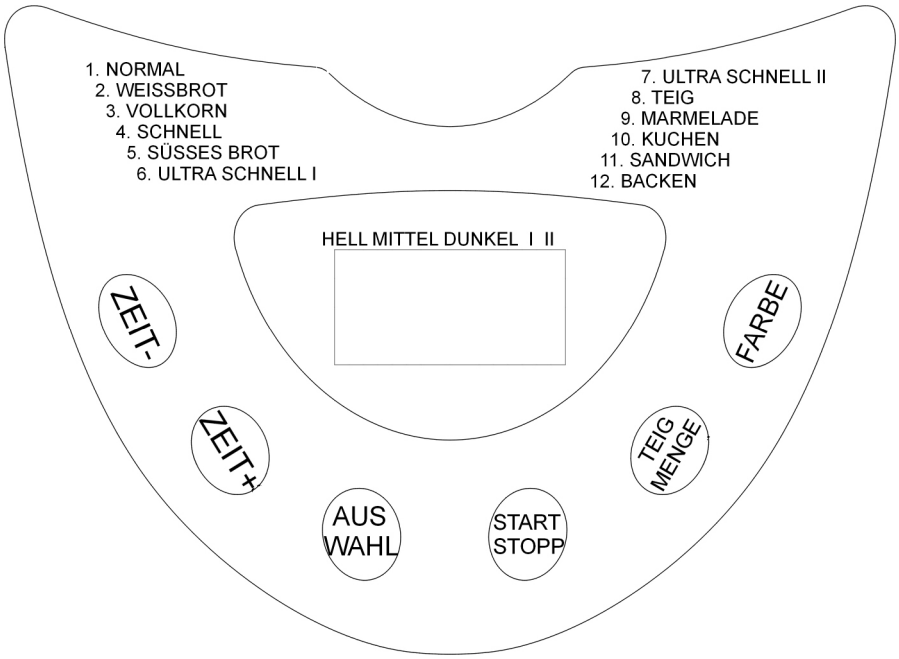




A Pokrywa, zdejmowalna
B Uchwyt
C Okienko obserwacyjne
D Wentylacja
E Forma do pieczenia
F Łopatka ugniatająca
G Wtyczka
H Pulpit obsługi
I Obudowa
K Wentylacja boczna
L Włącznik/Wyłącznik (tylna część, prawa strona)

Akcesoria (brak szkiców)
1 Haczyk do wyciągania ugniatarki, mieszarki
1 Naczynie pomiarowe
1 Łyżeczka pomiarowa

Pulpit obsługi



1 **LED Display**	Pokazuje informacje dotyczące numeru programu, stopnia wypieczenia chleba, wagi chleba (wskazówka oraz informacja o czasie)	4 Przycisk: **FARBE (KOLOR)**	Nastawienie koloru; stopnia wypieczenia chleba
2 Przycisk: **START-/STOPP (POCZĄTEK/KONIEC)**	Początek i koniec procesu pieczenia	5 Przycisk: **TEIGMENGE (ILOŚĆ CIASTA)**	Nastawienie wagi chleba. Możliwe dwa warianty
3 Przycisk: **ZEIT (CZAS)**	Nastawienie czasu początku pieczenia	6 Przycisk: **AUSWAHL (WYBÓR)**	Wybór programu

Objaśnienia do pulpitu obsługi

Wtyczkę włożyć do dniazdka 230 V, 50 Hz. Włączyć automat używając przycisku (L).

1. DISPLAY-Monitor ekranowy

Ustawienie normalne

Ustawienie normalne oznacza, że automat jest gotowy do pracy. Oznacza to jednocześnie nastawienie urządzenia na program normalny. Na monitorze ekranowym pojawiaja się cyfry „13:00“. Jedynka „1“ wskazuje na program, cyfra „3:00“ podaje czas operacji. Pozycja dwóch strzałek informuje o zaprogramowanym stopniu wypieczenia (koloru) oraz o wadze. Nastawienie podstawowe po włączeniu automatu przedstawia się jak następuje: „Höheres Gewicht“ i „Mittlerer Bräunungsgrad“. Podczas pieczenia możliwe jest śledzenie czasu jego trwania. Zapis cyfrowy na monitorze ekranowym biegnie w kierunku mniejszych wartości.

2. Przycisk START-/STOPP

Przycisk ten służy do rozpoczęcia oraz zakończenia wszelkich operacji. W momencie wciśnięcia przycisku START-/STOPP zapalają sie lampki podające czas. Przez naciśnięcie tego samego przycisku można zakończyć trwający program. W tym celu należy przycisk przytrzymać aż do momentu usłyszenia sygnału dźwiękowego. Na monitorze ekranowym pokaże się wówczas pozycja wyjściowa programu. Wybierając inny program, należy użyć przycisku AUSWAHL.

3. Przycisk ZEIT

Automat można używać programując start na dowolną godzinę. Dostosowane do tego są następujące programy: „Normal“, „ Weißbrot“, „Süßes Brot“, „Teig“, „Konfitüre“, „Kuchen“, „Sandwich“ oraz „Backen“. Programy: „SCHNELL“ i „ULTRA SCHNELL“ nie posiadają takiej funkcji. W poszczególnych programach zakodowane są czasy trwania operacji oraz ewentualnie czas utrzymania stałej temperatury (1 godzina). Do tych danych czasowych należy dodać godziny i minuty po upłnięciu których powinno się urządzenie włączyć. Maksymalny odstęp czasowy może wynosić 13 godzin.

Przykład: Mamy godzinę 20:30. Chcemy aby chleb był gotowy następnego ranka o godzinie 7:00, a więc za 10 godzin i 30 minut. Naciskamy przycisk ZEIT aż do 10:30; jest to nasz przedział czasowy 10-ciu godzin i 30-tu minut pomiędzy „teraz“ (20:30) a terminem upieczenia chleba o 7-mej rano. Podczas pieczenia przy użyciu tych funkcji należy zapewnić stałą kontrolę nad urządzeniem. W takich wypadkach nie należy też używać szybko psujących się składników jak np. mleko, jaja, owoce, jogurt, cebulę itp.

4. Przycisk FARBE

Przycisk ten służy do określenia życzonego koloru/stanu wypieku:
HELL – MITTEL – DUNKEL (jasny – średnio wypieczony – ciemny)

5. Przycisk TEIGMENGE

Przy pomocy tego przycisku można w niektórych programach wybrać:
STUFE I = chleb mały, do 750 g
STUFE II = chleb większy, do 1000 g.

6. Przycisk AUSWAHL

Przyciskiem AUSWAHL dokonujemy wyboru poszczególnych programów.
Programów wybiera się w celu sporządzenia następujących produktów:

1. **NORMAL** (Normalny) chleb pszenny oraz mieszany; program używany najczęściej,
2. **WEISSBROT** (Chleb biały) pulchny chleb pszenny/biały,
3. **VOLLKORN** (Chleb razowy) chleb razowy,
4. **SCHNELL** (Szybko) szybkie przygotowanie chleba pszennego i mieszanego,
5. **SÜSSES BROT** (Chleb słodki) ciasto słodkie, dożdżowe,
6. **ULTRA SCHNELL I** (Bardzo szybko I) ugniatanie i pieczenie chleba o wadze do 750 g,
7. **ULTRA SCHNELL II** (Bardzo szybko II) ugniatanie i pieczenie chleba o wadze do 1.000 g,
8. **TEIG** (Ciasto) przygotowywanie ciasta,
9. **MARMELADE** (Marnolada) gotowanie marmolady oraz konfitur,
10. **KUCHEN** (Wypieki) pieczenie przy użyciu proszku do pieczenia,
11. **SANDWICH** (Sandwich) lekki „sandwich“,
12. **BACKEN** (Pieczenie) pieczenie ciasta, dopiekanie chleba.

Funkcje automatu do pieczenia

Brzęczyk

Brzęczyk odzywa się:

- podczas uruchamiania przycisków
- podczas drugiego ugniatania w programach NORMAL, VOLLKORN, SCHNELL, ULTRA SCHNELL, KUCHEN oraz SANDWICH. Brzęczyk wskazuje on na to, że mogą zostać dodawane ziarna, owoce, orzechy oraz inne dodatki.
- po zakończeniu programu.

Brzęczyk odzywa się stosunkowo często także podczas utrzymywania stałej temperatury po zakończeniu operacji pieczenia.

Powtórne uruchomienie automatu

W przypadku wyłączenia prądu, należy automat na nowo uruchomić. Możliwe jest to tylko w przypadku, gdy ciasto w momencie jego wyłączenia nie było dostatecznie gotowe do pieczenia. Gdy prąd wyłączono już w trakcie pieczenia, a produkt nie był jeszcze gotowy należy zacząć od początku!

Bezpieczeństwo

Jeśli wybrano i uruchomiono przez START nowy program, a temperatura pracy automatu jest zbyt wysoka (powyżej 40 stopni) w monitorze ekranowym pojawi się H:HH oraz odezwie się brzęczyk. Taka sytuacja może nastąpić wówczas gdy automat zachował w pamięci np. poprzednio nastawiony program. W takim przypadku nacisnąć przycisk START-/STOPP , oraz czekać aż na ekranie wygaśnie H:HH oraz pojawi się nastawienie podstawowe. Zdjąć pojemnik i odczekać aż automat się ochłodzi.

Program BACKEN można od razu uruchomić, nawet gdy urządzenie jest gorące.

Uruchamianie automatu do pieczenia. Programowanie automatu.

Używanie formy do pieczenia

Forma do pieczenia pokryta jest powłoką antyadhezyjną. Podczas wkładania formy do automatu skierować ją lekko na lewo (w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara). Wkładać tak długo aż znajdzie się w środku urządzenia i zsunie się na cokół. Następnie należy kręcić formę w kierunku ruchu wskazówek zegara aż do momentu oporu. Wyjmując formę z automatu należy zastosować odwrotną kolejność postępowania.

Dozowanie składników

Zwracać uwagę na zawartą w przepisie kolejność dodawania poszczególnych składników.

Wybór przebiegu programu

1. Włożyć wtyczkę do gniazdka 230 V, 50 Hz.
2. Nastawić włącznik/wyłącznik (L), w tylnej części urządzenia na „ I “.
3. Wybrać program przyciskając AUSWAHL.
4. Wybrać stopień wypieczenia/koloru.
5. Używając przycisku ZEIT można zaprogramować początek procesu na późniejszą godzinę.
6. Nacisnąć START-/STOPP.

Wyrastanie ciasta

Automat wytwarza optymalną temperaturę wypieku po ostatnim procesie ugniatania ciasta.

Proces pieczenia

Automat reguluje temperaturę pieczenia w sposób automatyczny. Jeśli po upieczeniu stwierdzi się że chleb jest zbyt jasny, można go dalej piec uruchamiając funkcję BACKEN. Najpierw przycisnąć START-/STOPP , później BACKEN i rozpocząć dalsze dopiekanie. Automat można zatrzymać gdy został osiągnięty określony stopień wypieczenia.

Utrzymywanie temperatury

Po zakończeniu procesu pieczenia słyszalny jest powtarzający się sygnał dźwiękowy. Oznacza to, że gotowy produkt może zostać wyjęty z automatu. Jednocześnie automat utrzymuje w ciągu 1 godziny stałą temperaturę.

Zakończenie programu

Po zakończeniu programu wyłączyć automat. W tym celu nastawić włącznik/wyłącznik (L) na „ 0 “ .
Formę wyciągnąć z automatu używając rękawicy do gorących przedmiotów. Następnie formę odwrócić. Jeśli chleb nie wypadnie z formy, należy użyć mieszarki. Przez poruszanie nią w obu kierunkach doprowadzi się do poluzowania się chleba z formy.
Jeśli łopatka ugniatająca pozostaje w chlebie, należ wziąść haczyk do jej wyciągania. Wprowadzić haczyk do półkola łopatki ugniatającej znajdującej się w dolnej części chleba. Zaczepić haczyk na dolnej jej krawędzi, najlepiej tam gdzie znajduje się jej skrzydełko. Następnie wyciągać powoli łopatkę ku górze. Podczas tej czynności widoczne jest miejsce w chlebie w którym znajduje się skrzydełko łopatki. W tym miejscu można chleb lekko naciąć łopatkę wyciągnąć z chleba.

Rozgrzewanie automatu i wyrastanie ciasta

Automat rozgrzewa się wstępnie tylko w temperaturze otoczenia mniejszej niż ok. 25°C. Gdy temperatura otoczenia (a tym samym temperatura wszystkich składników) jest wyższa niż 25°C rozgrzewanie wstępne nie jest potrzebne. Dla pierwszego i drugiego wyrastania temperatury ponad 25°C są wystarczające. W tych warunkach następuje też wyrastanie ciasta bez dodatkowego ogrzewania.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić łopatkę ugniatającą a formę do pieczenia opłukać wodą (nie zanurzać w wodzie)
- Zaleca się pokryć wyżej wymienione części warstwą tłuszczu odpornego na wysokie temperatury i rozgrzewać ok.10 minut przy temperaturze ok. 160°C. Po ochłodzeniu warstwę tłuszczu należyusunąć używając do tego miękkiego papieru.Czynność ta może powinna być okresowo powtarzana
- Po zakończeniu pieczenia automat musi najpierw się ochłodzić. Następnie można przystąpić do jego czyszczenia. Chłodzenie urządzenia trwa ok. pół godziny
- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyciągnąć wtyczke z gniazdka. Automat czyścić tylko po jego ochłodzeniu. Nie używać żadnych środków chemicznych, benzyny, środków do szorowania lub czyszczenia piekarnków
- Wszelkie resztki usuwać z pokrywy, obudowy oraz komory do pieczenia za pomocą zwilżonej ścierki. **Nie zanurzać urządzenia w wodzie ! Nie napełniać wodą komory do pieczenia !** Czyszczenie może nastąpić po uprzednim zdjęciu pokrywy. W tym celu należy zdjąć wieko znajdujące się w tylnej części przegubu pokrywy. Następnie pokrywę można ostrożnie zdjąć. W celu montażu postępujemy odwrotnie
- Formę do pieczenia należy wyczyścić z zewnątrz miękką wilgotną ścierką. Wewnątrz można ją opłukać wodą. Nie płukać zbyt długo, nie stosować środków chemicznych
- Po zakończeniu pieczenia należy mieszarkę jak też wał napędowy dokładnie wyczyścić. Jeśli mieszarka/ugniatarka pozostała w formie wyjmowanie jej może okazać się utudnione. W tym przypadku napełnić formę ciepłą wodą oraz odczekać 30 minut
- Forma do pieczenia pokryta jest powłoką antyadhezyjną. Z tego powodu nie należy używać do jej czyszczenia przedmiotów metalowych jako że spowoduje to zniszczenie powierzchni ochronnej. Kolor powierzchni ochronnej zmienia się z biegiem czasu, co nie wywołuje jednak żadnych negatywnych skutków
- Nie używany automat powinien być wyczyszczony i wysuszony. Przed schowaniem należy go ochłodzić oraz przykryć pokrywę

Pytania

- **Jak postępować gdy chleb jest przyklejony do formy ?**
  Formę z chlebem chłodzić przez ok. 10 minut – formę odwrócić – w razie potrzeby poruszać w obie strony częścią napędową. Ugniatarkę przed pieczeniem pokryć cienką warstwą tłuszczu.
- **Jak można zapobiec powstawaniu dziur w chlebie spowodowanych przez łopatkę ugniatającą ?**
  Jest to możliwe przed ostatecznym wyrośnięciem ciasta. W tym celu posypanym mąką palcem wyciągamy mieszarkę/ugniatarkę z ciasta. Jest to możliwe do czasu aż na monitorze ekranowym pojawi sie liczba nie mniejsza niż 1:30. W przeciwnym wypadku używać haczyka do wyciągania mieszarki/ugniatarki. Ostrożne wyjmowanie mieszarki/ugniatarki zapobiegnie powstaniu dużej dziury w chlebie.
- **Co robić gdy ciasto przelewa się z formy ?**
  wylewanie ciasta poza formę zdarza się często w przypadku używania mąki przennej, która posiada więcej składników kleistych i w skutek tego lepiej rośnie.

Zapobieganie:
a) zredukować ilość mąki dopasowując do tego ilości pozostałych składników. Chleb będzie miał wówczas odpowiednią wielkość.
b) dodać do mąki 1 łyżkę stołową rozgrzanej, płynnej margaryny.

- **Chleb rośnie ale podczas pieczenia zapada się**
  a) Jeśli w środku chleba powstaje dołek w kształcie V, oznacza to że mąka zawiera zbyt mało białka (deszczowe lato) lub że mąka jest zbyt wilgotna.
  Zapobieganie: dodać do ciasta 500 g mąki ,1 łyżkę stołową glutenu z pszenicy
  b) Jeśli chleb zapada się lejkowato w środkowej części, może to oznaczac że:
  – temperatura wody była zbyt wysoka,
  – użyto zbyt dużo wody,
  – mąka posiada zbyt mało glutenu,
  – doszło do dopływu powietrza w wyniku otwarcia pokrywy w trakcie prcesu wypieku.
- **Kiedy podczas procesu pieczenia można podnieść pokrywę automatu ?**
  Generalnie jest dopuszczalne otwarcie pokrywy podczas procesu przygotowywania ciasta. W tym czasie można jeśli konieczne, dodać do ciasta nieznaczne ilości mąki lub wody. Jeśli chcemy ażeby chleb po upieczeniu posiadał określony wygląd, postępujemy w następujący sposób: otworzyć ostrożnie pokrywę (na monitorze ekranowym musi być widoczny czas w zależności od programu, wynoszący ok. 1:30 godz.) i przy pomocy ostrego, podgrzanego noża naciąć cienką jeszcze skórę chleba. Inną możliwością jest posypanie chleba ziarnami lub posmarowanie go mieszanką z wody i skrobi. W ostatnim przypadku chleb będzie po upieczeniu błyszczał na całej powierzchni.
  Otwieranie pokrywy po wyżej określonym czasie doprowadzi do zapadnięcia sie struktury chleba.
- **Co oznaczają podane w liczbach typy mąki ?**
  Im niższa liczba, tym mniej błonnika zawiera mąka i tym samym mąka jest jaśniesza.
- **Co to jest mąka razowa ?**
  Mąkę razową można sporządzić ze wszystkich rodzajw zbóż, tzn. także z pszenicy. Określenie “razowa” oznacza że mąka sporządzana jest z niełuskanych ziaren przez co posiada wyższą zawartość błonnika. Z tego powodu mąka razowa jest ciemniejsza od zwykłej. Chleb razowy nie musi więc być ciemny, jak często sie to błędnie przyjmuje.
- **Na co zwracać uwagę przy stosowaniu mąki żytniej ?**
  Mąka żytnia nie posiada glutenu, dlatego chleb z mąki żytniej nie rośnie. Chleb razowy żytni musi być sporządzony z zaczynu. Przy użyciu mąki żytniej, która nie posiada glutenu ciasto urośnie tylko wtedy, gdy przynajmniej ¼ potrzebnej ilości mąki zostanie zastąpiona mąką typu 550.
- **Co to jest gluten ?**
  Gluten to kleiste białko roślinne. Im wyższa liczba typu mąki, tym niższa zawartość glutenu przez co ciasto rośnie słabiej. Najwyższą zawartość glutenu posiada mąka typu 550.
- **Rodzaje mąki i ich zastosowanie ?**
  a) W przypadku osób alergicznie reagujących na gluten (np. nadwrażliwość jelita cienkiego) powinno się stosować mąkę z kukurydzy, ryżu oraz mąkę ziemniaczaną.
  b) Mąka z orkiszu jest droga, jednak wolna od wszelkich chemikaliów. Orkisz rośnie na bardzo złych glebach, które nie przyswajają nawozów. Mąka z orkiszu zalecana jest zatem szczególnie dla alergików. W celu sporządzenia wypieków mogą być brane pod uwagę wszystkie przepisy, które zawierają typ mąki 405, 550 lub 1050.
  c) Mąka z prosa zalecana jest szczególnie osobom uczulonym na kilka a nawet kilkanaście substancji. W celu sporządzenia wypieków mogą być brane pod uwagę wszystkie przepiy, które zawierają typ mąki 405, 550 lub 1050.
  d) Semolina (DURUM) nadająca się ze względu na swą konsystencję do wypieku bagietek może być zastąpiona przez grysik pszenny.
- **Czy świeży chleb jest dobrze przyswajalny ?**
  Dodając do ciasta jednego ugotwanego ziemniaka polepszamy przyswajalność świeżego chleba przez organizm.
- **W jakich proporcjach stosować środki garujące ?**
  Używając drożdży oraz zaczynu należy stosować się do informacji producenta podanych na opakowaniu. Należy zachować proporcję do ilości mąki i pozostałych skladników.
- **Co zrobić gdy chleb posiada drożdżowy posmak ?**
  a) Jeśli używamy cukru, należy zmniejszyć jego ilość. Poprzez to chleb będzie nieco jaśniejszy.
  b) Dodać do wody octu. Na mały chleb = 1,5 łyżki stołowej, na duży chleb 2 łyżki stołowe.
  c) Wodę zastąpić przez maślankę lub kefir. Wymiana taka możliwa jest we wszystkich przepisach. Dodatkowo przedłużamy przez to świeżość chleba.
- **Dlaczego chleb z piekarnika smakuje inaczej niż z automatu ?**
  Powodem tego są różnice wilgotności: ze względu na wielkość, w piekarniku proces pieczenia odbywa się w środowisku bardziej suchym. Chleb z automatu jest bardziej wilgotny.

Diagnoza błędów

Błąd	Przyczyna	Sposób usunięcia
Automat lub monitor ekranowy nie funkcjonują	Wtyczka nie włączona do sieci	Sprawdzić wtyczkę i włącznik/wyłacznik (L)
	Włącznik/wyłącznik (L) nie został uruchomione	
Z automatu wydostaje się dym poprzez otwory wentylacyjne	Składniki ciasta przyklejone do zewnętrznej strony formy lub komory piekarnika	Wyciągnąć wtyczkę. Wyciągnąć formę z automatu. Wyczyścić formę i automat.
Chleb jest zapadnięty i wilgotny pod spodem.	Chleb pozostał zbyt długo w formie.	Chleb wyciągnąć z formy najpóźniej po minięciu okresu utrzymywania stałej temperatury
Chleb nie daje się bezproblemowo wyciągnąć z formy	Spód chleba zahacza o łopatki ugniatająco-mieszające.	Mechanizm ugniatający czyścić po każdym procesie pieczenia. Jeśli potrzeba, wlać wody do formy. Łopatki można po ok. 30 minutach wyciągnąć i wyczyścić.
Składniki nie są dostatecznie dobrze wymieszane, chleb nie jest dobrze wypieczony	Wybrano nieodpowiedni program	Sprawdzić menu oraz pozostałe nastawienia aparatu.
	Przycisk START-/STOPP został przypadkowo dotknięty podczas pracy automatu.	Wymienić składniki i rozpocząć na nowo.
	Przykrywa była podczas pracy automatu wielokrotnie otwierana	Pokrywa może być otwierana jeśli ekranik pokazuje czas wyższy niż 1:30 godz. Upewnić sie że pokrywa jest dobrze zamknięta.
	Wyłączenie prądu podczas pracy automatu	Wymienić składniki i rozpocząć na nowo.
	Ruch łopatki ugniatająco-mieszającej jest zablokowany.	Sprawdzić przez co została zablokowana łopatka. Wyciągnąć formę i sprawdzić czy kręci się tarcza zabierakowa. Jeśli nie, urządzenie należy oddać do naprawy.
Urządzenia nie można uruchomić. Słychać ciągły dźwięk. Ekranik pokazuje H:HH.	Automat jest po porzednim użyciu jeszcze zbyt gorący.	Przycisk START-/STOPP przyciskać przez ok.10 sek., aż do pojawienia się 13:00 (Normal-Programm). Wyciągnąć wtyczkę Wyciągnąć formę i ochłodzić ją do temperatury otoczenia. Włożyć wtyczkę i powtórnie urządzenie uruchomić.

Błędy w stosowaniu przepisów

Błąd	Przyczyna	Usunięcie (patrz niżej)
Chleb rośnie zbyt szybko	– zbyt dużo drożdży, zbyt dużo mąki, za mało soli, lub wszystkie przyczyny razem	a/b
Chleb nie rośnie lub rośnie zbyt wolno	– brak lub za mało drożdży – nieświeże drożdże – woda i inne płyny zbyt gorące – zawilgocone Drożdże – nieświeża lub nieodpowiednia mąka – zbyt dużo albo zbyt mało płynów – za mało cukru	a/b e c d e a/b/g a/b
Ciasto rośnie zbyt szybko i przelewa się poza formę	– bardzo miękka woda prowadzi do silnego garowania drożdży – zbyt duża ilość mleka przyśpiesza proces garowanie drożdży	f/k c
Chleb zapadł się	– Wielkość chleba większa od wielkości formy – zbyt wczesne lub szybkie garowanie drozdży spowodowane poprzez zbyt ciepłą wodę lub komorę piekarnika, wysoką wilgotność powietrza. Ciepłe płyny zbytnio przyśpieszają proces rośnięcia ciasta, w efekcie ciasto zapada się. – brak soli albo zbyt mało cukru – zbyt dużo płynu	a/f c/h/i a/b h
Grudowata struktura chleba	– zbyt dużo mąki albo zbyt mało płynu – zbyt mało drożdży albo cukru – zbyt dużo owoców, ziarn lub innych składników – nieświeża lub nieodpowiednia mąka	a/b/g a/b b e
Nie wypieczony w środku	– zbyt dużo albo zbyt mało płynu – wysoka wilgotność – przepisy z płynnymi składnikami jak n.p. jogurt	a/b/g h g
Struktura otwarta lub grudowata. Puste przestrzenie-dziury	– zbyt dużo wody – brak soli – wysoka wilgotność, zbyt ciepła woda – zbyt gorący płyn	g b h/i c
Powierzchnia nie upieczona, widoczne formy pleśniowe	– wielkość chleba większa od formy – zbyt duża ilość mąki, szczególnie w przypadku białego chleba – zbyt dużo drożdży lub zbyt mało soli – zbyt dużo cukru – oprócz cukru użyto dodatkowo innych słodkich składników	a/f f a/b a/b b
Chleb kruszy się przy krojeniu, grudy w środkowej części	– chleb niedostatecznie wychłodzony i odparowany	j
Resztki mąki na skórze chleba	– Mąka nie została dobrze wymieszana, szczególnie w bocznych częściach.	g/i

Działania zapobiegające

a) Składniki dokładnie odważać.
b) Składniki dozować odpowiednio do przepisu. Sprawdzać czy nie zapomniano jakiegoś składnika.
c) Użyć innego płynu albo ostudzić go do temperatury pokojowej. Składniki dodawać co ciasta w kolejności podanej w przepisie. Zrobić małe wgłębienie w środku chleba i włożyć do niego rozkruszone drożdże albo suche drożdże. Zwracać uwagę aby drożdże nie były wilgotne.
d) Używać wyłącznie świeżych i nie przeterminowanych składników.
e) Zmniejszyć ilość wszystkich składników, nigdy nie brać ich więcej niż potrzeba. Zredukować ilość śkladników o 1/3.

f) Skorygować ilość płynów. Jeśli używano wilgotnych składników, należy odpowiednio zmniejszyć stosowaną ilość płynów.
g) W przypadku znacznej wilgotności powietrza użyć 1-2 łyżeczki stołowe mniej.
h) W przypadku upalnej pogody nie używać programowania startującego program np. w nocy. Używać wyłącznie zimnych płynów.
i) Po upieczeniu należy chleb natychmiast wyjąć z formy i ostudzić. Po około 15 min. chleb można spożywać.
j) Zmniejszć ilość drożdży i ilość innych składników o 1/4.
k) Nie natłuszcza się formy!
l) Dodać do ciasta łyżke stołową glutenu z pszenicy.

Uwagi do przepisów

1. Składniki

Każdy składnik ciasta odgrywa w nim określoną rolę. Z tego powodu bardzo ważne jest dokładne odważanie ich ilości oraz dodawanie ich do ciasta według określonej kolejości.

- Najważniejsze skłaniki jak, płyny, mąka, sól, cukier oraz drożdże (można używać suche i świeże drożdze) wpływają w znacznym stopniu na jakość ciasta lub chleba. Z tego powodu należy używać ich w odpowiednich ilościach i stosunkach wagowych
- Składniki dodawane do ciasta powinny być letnie, chyba że automat zaprogramujemy na inną, określoną godzinę. Wówczas używać skłaników zimnych gdyż zapobiegnie to zbyt wczesnemu garowaniu drożdży
- Margaryna, masło oraz mleko wpływają tylko na smak chleba
- Ilość cukru może być zmiejszona o 20%. W tym przypadku skórka chleba będzie jaśniejsza a pozostałe walory smakowe nie zmienią się. Jeśli preferujecie Państwo skórkę bardziej miękką oraz jasną można cukier zastąpić przez miód
- Podczas procesu ugniatania tworzy sie gluten, który nadaje chlebowi określoną strukturę. Idealna mieszanka zawiera 40% mąki razowej oraz 60% mąki pszennej
- Używając do wypieku całych ziaren, należy je przed procesem pieczenia rozmiękczyć. Zmniejszyć odpowiednio ilość mąki oraz płynów (ok, 1/5 mniej)
- Używając mąki żytniej nieodzowne jest sporządzenie zaczynu. Zawiera on mleko oraz kwas octowy. Powoduje to, że chleb jest pulchny i lekko kwaśny. Zaczyn można sprzorządzić samodzielnie co jednak wymaga sporo czasu. Z tego powodu proponujemy w naszych przepisach kulinarnych stosowanie skoncentrowanego proszku w opakowaniach po 15 g (na 1 kg. mąki). Informacje w przepisach (1/2, 3/4 względnie 1 paczka.) musza być w tym przypadku rygorystycznie stosowane
- Jeśli w/w proszek sprzedawany jest w innych koncentracjach i opakowaniach (np. 100 g na 1 kg mąki), należy od 1 kg. mąki odjąć 80 g, lub dostosować się do przepisu
- Można używać też płynnego zaczynu, który jest dostępny w handlu. Zwracać uwagę na informacje dotyczące stosowania, podane na opakowaniu. Zaczyn wlać do kubka pomiarowego i uzupełnić go cieczą do ilości podanej w przepisie
- Zaczyn pszenny poprawia jakość ciasta, świeżość oraz smak. Jest łagodniejszy niż zaczyn żytni. Zaczyn pszenny jest również dostępny w handlu
- Do procesu pieczenia przy użyciu zaczynów należy wybrać program NORMAL lub VOLLKORN , w ten sposób zapewniamy wyrośnięcie i dobre wypieczenie chleba. Zaczyn można zstąpić przez substancje fermentujące
- Chcąc otrzymać pulchny chleb, bogaty w błonnik należy użyć otrębów pszennych w stosunku: 1 łyżka stołowa na 500 g mąki oraz dodatkowo 1/2 łyżki stołowej płynu
- Otręby pszenne są naturalnymi składnikami zawierającymi białko. Poprzez zastosowanie otrębów otrzymamy dobrze wyrośnięty, dobrze starawny, pulchny chleb, który rzadko sie zapada. Szczególnie dobrze udaje się to przy wypiekach do których użyto mąki sporządzonej w sposób domowy
- Słód barwiący jest wyprażonym na ciemno słodem jęczmiennym. Używa się go w celu otrzymania ciemnej skórki chleba. Można stosować także słód żytni, który nie jest tak ciemny. Produkty te można nabyć w sklepach ekologicznych
- Do wszystkich chlebów mieszanych można dodawać przyprawy do chleba. Stosowane ilości zależą od informacji na opakowaniu oraz od żądanego smaku
- Proszek lecytynowy jest naturalnym emulgatorem, polepszającym proces wyrastania chleba. Skórka chleba będzie bardziej miękka i delikatna a chleb będzie można dłużej przechowywać

2. Dopasowywanie składników

Stosunki ilościowe dodawanych składników muszą być zgodne z danymi podanymi w przepisach kulinarnych. Należy o tym pamiętać zmniejszając lub zwiększając ich naważkę; a waga chleba nie może przkroczyć 1.000 g. W tym celu opracowano reguły. Jeśli Państwo będziecie się do nich stosować otrzymacie zawsze optymalny produkt:

- Płyny/mąka: Ciasto powinno być miękkie, ale nie zbyt miękkie, powinno się lekko kleić ale nie dawać sie ciągnąć. Z lekkich ciast da się uformować kula. W przypadku innych ciast jak: ciasto żytnie lub pełnoziarniste jest to nie możliwe. Sprawdzić ciasto po pierwszych 5 minutach ugniatania. Jeśli nadal jest zbyt wilgotne dodawać mąki aż ciasto osiągnie żądaną konsystencję. Jeśli ciasto jest zbyt suche, dodawać łyżeczkami wodę i jednocześnie ugniatać
- Uzupełnianie płynów: jeśli w przepisach kulinarnych przewidziane są płyny lub bardzo wilgotne składniki (biały ser, jogurt itp.) należy przewidzianą w przepisie ilość płynów zredukować. Stosując jaja należy je ubić i uzupełnić płynem w kubku mierniczym do ilości podanej w przepsie

W terenach na wysokościach powyżej 750 m n.p.m. ciasto rośnie szyciej. Ilość drożdży może w tym przypadku zostać zmniejszona o 1/4 do 1/2 łyżeczki. Zapobiegnie to zbyt szybkiemu wyrastaniu ciasta. To samo dotyczy terenów na których występuje bardzo miękka woda

3. Dozowanie i odmierzanie skłaników i ich ilości

- Sporządzając ciasto zaczynamy zawsze od od wody/płynow dodając do nich inne składniki z przepisu a dopiero na końcu drożdze. Unikać kontaktu drożdży z wodą i innymi płynami (może to spowodować zbyt szybkie wyrastanie ciasta)
- Używać przy odmierzaniu składników tych samych miarek, tzn. używać miareczek dostarczanych z automatem lub stosować łyżki lub łyżeczki znane z gospodarstwa domowego
- Ilości podane w gramach należ odważać
- Ilości podame w mililitrach odmierzać dostarczonym kubkiem, który zawiera skalę od 50 do 200 ml.
  Skróty użyte w przepisach
  EL = Łyżka stołowa płaska
  TL = Łyżeczka płaska
  g = Gramm
  ml = Milllilitr
  Paczka (Pckg.) = suche drożdże, 7 g na 500 g mąki – odpowiada 20 g drożdży
- Dodawanie owoców, orzechów i całych ziaren. Chcąc uzupełnić ciasto innymi dodatkami, można to zrobić w niektórych programach wtedy gdy slyszalny jest stały dźwięk. Dodając je zbyt wcześnie zostaną one zmielone

4. Przepisa kulinarne dla automatu: Typ BBA 2864 / 2866

Niżej podane przepisy są podane dla różnych wielkości chlebów.
Żaleca się:
program **Stufe I** (ULTRA SCHNELL I) dla chleba o wadze ca. 750 g. Program **Stufe II** (ULTRA SCHNELL II) dla chleba o wadze od ca. 750 do ca. 1000 g.
Uwaga: dopasowywać przepisy do podanej wagi

5. Waga i wielkość chleba

- Waga chleba białego/pszennego jest niższa niż chleba razowego. Jest to związane z właściwościami mąki pszennej
- Waga chleba zależy też od wilgotności powietrza w którym został upieczony
- Chleby posiadające przewagę mąki pszennej osiągają większą objętość i przekraczają w najwyższej klasie wagowej po ostatnim garowaniu krawędź formy nie wylewając się z niej, tworząc na niej jednak mały wałek. Nie jest on tak dobrze wypieczony jak reszta chleba
- Przy wypieku chlebów słodkich stosujemy program SCHNELL lub ULTRA SCHNELL. Możemy też piec mnijsze ilości z określonych przepisów stosując program SÜSSES BROT

6. Rezultaty pieczenia

- Powodzenie procecu pieczenia zależy w dużej mierze od miejscowych warunków (miękka woda, wysoka wilgotność powietrza, wysokość ponad poziom morza, jakość składników itd.) Z tego powodu przepisy należy trakować jako daleko idące wytyczne, które jednak muszą być dopasowywane do warunkw lokalnych. Jeśli jeden albo drugi przepis nie udadzą się od razu nie tracić wiary w siebie. Spróbujcie Państwo znaleźć przyczynę niepowodzenia, np. nieodpowiednie proporcje itp.
- Jeśli chleb po zakończonym procesie pieczenia jest zbyt jasny, można go dalej dopiekać. Do tego celu użyć programu BACKEN

Klasyczne przepisy na chleb

Klasyczny chleb biały

Składniki

woda lub mleko	300 ml
margaryma/masło	1 ½ EL
sól	1 TL
cukier	1 EL
mąka, typu 550	540 g
suche drożdże	1 Pacza

Program: „NORMAL“

Chleb rodzynkowo-orzechowy

Składniki

woda lub mleko	350 ml
margaryna/masło	1 ½ EL
sól	1 TL
cukier	2 EL
mąka, typu 405	540 g
suche drożdże	1 Pacza
rodzynki	100 g
posiekane orzechy	3 EL

Program: „NORMAL“

Rodzynki i orzechy dodać po usłyszeniu dźwięku akustycznego lub po pierwszym ugniataniu.

Chleb razowy

Składniki

woda	300 ml
margaryna/masło	1 ½ EL
jajko	1
sól	1 TL
cukier	2 TL
mąka, typu 1050	360 g
mąka pszenna, razowa	180 g
suche drożdże	1 Pacza

Program: „VOLLKORN“

Programując proces pieczenia z opóźnieniem czasowym nie używać jajka, zamiast tego należy dodać troche więcej wody.

Chleb maślankowy

Składniki

maślanka	300 ml
margaryna/masło	1 ½ EL
sól	1 TL
cukier	2 EL
mąka, typu 1050	540 g
suche drożdże	1 Pacza

Program „NORMAL“

Chleb cebulowy

Składniki

woda	250 ml
margaryna/masło	1 EL
sól	1 TL
cukier	2 EL
duża pokrojona cebula	1
mąka, typu 1050	540 g
suche drożdże	1 Pacza

Program „NORMAL“ lub „ULTRA SCHNELL“

Chleb 7-mio ziarnowy

Składniki

woda	300 ml
margaryma/masło	1 ½ EL
sól	1 TL
cukier	2 ½ EL
mka, typu 1150	240 g
mąka razowa	240 g
płatki z 7-miu ziarn	60 g
suche drożdże	1 Pacza

Program: „VOLLKORN“

Używając całych ziaren należy je przedtem rozmiękczyć w wodzie.

Chleb słonecznikowy

Składniki

woda	350 ml
masło	1 EL
mąka, typ 550	540 g
ziarna słonecznikowe	5 EL
sól	1 TL
cukier	1 EL
suche drożdże	1 Pacza

Program: „NORMAL“

Ziarna słonecznika mogą być zastąpione przez ziarna dynii. W tym celu należy je wyprażyć krótko na patelni co spowoduje nieco intensywniejszy ich posmak.

Chleb biały, wiejski

Składniki

mleko	300 ml
margaryna/masło	2 EL
sól	1 ½ TL
cukier	1 ½ TL
mąka, typu 1050	540 g
suche drożdże	1 Pacza

Program: „NORMAL“, „SCHNELL“ lub „ULTRA SCHNELL“

Chleb z formy

Składniki

suchy zaczyn	50 g
woda	350 ml
margaryna/masło	1 ½ EL
sól	3 TL
cukier	2 EL
mąka, typu 1150	180 g
mąka, typu 1050	360 g
drożdże	½ Pacza

Programm „NORMAL“

Uwaga:
Wagowe ilości składników muszą być dopasowane do przepisów.

Przygotowywanie ciasta

Bagietka francuska

Skłaniki

woda	300 ml
miód	1 EL
sól	1 TL
cukier	1 TL
mąka, typu 550	540 g
suche drożdże	1 Pacza

Programm:„TEIG“

Gotowe ciasto podzielić na 2 do 4 części i uformować z nich podłużne bochenki. Po około 30-40 minutach ciasto jest wyrośnięte. Można je wówczas skośnie, lekko naciąć i rozpocząć proces pieczenia.

Pizza

Skłaniki

woda	300 ml
sól	¾ TL
olej z oliwek	1 EL
mąka, typu 405	450 g
cukier	2 TL
suche drożdże	1 Pacza

Program: „TEIG“

Ciasto rozrolować w kształt koła. Po około 10 min. ciasto jest wyrośnięte. Następnie należy ciasto nakłuć widelcem kikakrotnie i posmarować sosem do sporządzania pizzy. Tak przygotowane ciasto obłożyć warzywami, grzybami, serem, wędliną, itp. a następnie 20 minut piec.

Konfitury

Konfitury

Skłaniki

owoce	500 g
cukier żelatynowy „2:1“	250 g
sok z cytryny	1 EL

Program: „MARMELADE“

- jeśli zachodzi taka potrzeba owoce wyłuskać i pokroić
- wedlug przepisów najlepsze są następujące owoce: truskawki, jeżyny, czarne jagody ewentualnie też mieszanka z w/w
- napełnić czyste słoiki sporządzoną konfiturą i przykręcić je wieczkiem. Całość postawić na około 10 minut na wieczku (do góry nogami). W ten spoób zapewniamy że całość jest hermetycznie zamknięta.

Dżem z pomarańczy

Skłaniki

pomarańcza	400 g
cytryny	100 g
cukier żelatynowy „2:1“	250 g

Program: „MARMELADE“

- owoce obrać i pokroić drobno w paski lub kostki.
- napełnić czyste słoiki sporządzonym dżemem i przykręcić je wieczkiem. Całość postawić na około 10 minut na wieczku (do góry nogami). W ten spoób zapewniamy że całość jest hermetycznie zamknięta.

Uwaga:
Ilości wagowe składników muszą być dopasowane do przepisów.

Urządzenie to odpowiada dyrektywie CE. Zostało ono wyprodukowane wedlug najnowszych przepisów pezpieczeństwa..

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian!

Gwarancja

W przypadku zakupu naszego produktu udzielamy na niego gwarancję na okres do 24 miesięcy od daty zakupu (paragon kasowy).

W czasie trwania gwarancji usuwane są bezpłatnie jedynie szkody odnoszące się do materiału lub błędów w procesie produkcji. W zależności od wielkości szkody, urządzenie i akcesoria mogą być naprawiane albo wymienione. Wykonana usługa gwarancyjna nie przedłuża czasu trwania gwarancji ani nie zaczyna jej na nowo.

Podstawą gwarancji jest paragon zakupu urządzenia. Bez możliwości przedłożenia go, uszkodzenie nie będzie naprawiane albo wymieniane.

W przypadku uznania prawa skorzystania z gwarancji prosimy kompletne urządzenie wraz z oryginalnym opakowaniem oraz paragonem zakupu oddać w punkcie sprzedaży.

*) W przypadku szkód akcesoriów nie wymienia się automatycznie całego urządzenia. W takich przypadkach dzwońcie Państwo na numer naszej gorącej linii (Hotline)! Koszty naprawa/wymiany rozbitego szkła lub pęknięcia części z tworzyw sztucznych ponosi generalnie nabywający.

Materiały zużywające się w procesie pracy automatu (części motoru, łopatka ugniatająco-mieszająca, pas napędowy, pilot zastępczy, zastępcze szczotki, brzeszczot piły itd.), jak też czyszczenie, konserwacja i wymiana części zużytych nie należą do zakresu działania gwarancji. Usługi te te są płatne.

Gwarancja wygasza po samowolnym otwarciu urządzenia.

Po okresie gwarancji

Po upływie gwarancji wszelkie naprawy można zlecać w naszych punktach sprzedaży lub punktach naprawy.

Technische Daten

Modell:	BBA 2864 / 2866
Spannungsversorgung:	230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	600 W
Schutzklasse:	I
Füllmenge:	2 Liter (entspricht ca. 1.000 g Brotgewicht)

Mûszaki adatok

Modell:	BBA 2864 / 2866
Feszültségellátás:	230 V, 50 Hz
Teljesítményfelvétel:	600 W
Védelmi osztály:	I
Töltési mennyiség:	2 liter (kb. 1.000 g bruttósúlynak felel meg)

Technical Data

Model:	BBA 2864 / 2866
Voltage:	230 V, 50 Hz
Power input:	600 W
Protection class:	I
Capacity:	2 liters (equal to approx. 1,000 g of bread)

Technische gegevens

Model:	BBA 2864 / 2866
Opgenomen vermogen:	230 V, 50 Hz
Opgenomen vermogen:	600 W
Beschermingsklasse:	I
Volume:	2 liter (komt overeen met ca. 1.000 g broodgewicht)

Dane techniczne

Model:	BBA 2864 / 2866
Napięcie:	230 V, 50 Hz
Pobór mocyl:	600 W
Klasa ochrony:	I
Pojemność:	2 litry (odpowiada ok. 1.000 g wagi chleba)

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsdirektive und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.

CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

D-47906 Kempen/Germany • Industriering Ost 40
Internet: www.clatronic.de • email: info@clatronic.de